

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Remodelación Hostería Pinsaqui para Extranjeros Retirados

Giorgianni Parraguez Echeverri

Helena Garino, Arq, Directora de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito
para la obtención del título de Licenciada en Diseño de Interiores

Quito, mayo de 2015

**Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Arquitectura y Diseño Interior**

HOJA DE APROBACION DE TESIS

Remodelación Hosteria Pinsaqui para Extranjeros Retirados

Giorgianni Parraguez Echeverri

Helena Garino, Arq.
Director de Tesis

.....

Andrea Pinto, MFA
Miembro del Comité de Tesis

.....

Esteban Vela, Arq.
Miembro del Comité de Tesis

.....

.....

Marcelo Banderas, Arq.
Decano del Colegio de Arquitectura

.....

Quito, mayo 2015

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

Nombre: Giorgianni Parraguez Echeverri

C. I.: 1709377475

Fecha: Quito, mayo del 2015

RESUMEN

El Ecuador fue recientemente seleccionado como uno de los lugares favoritos para personas jubiladas de Norteamérica, por esta razón se plantea la Remodelación de la Hostería Pinsaqui que se encuentra ubicada en la Provincia de Imbabura para ofrecer un nuevo servicio a este Target de persona. La propuesta es diseñar espacios de hospedaje de corto plazo o largo plazo a personas adultas mayores, donde pueden realizar actividades tanto intelectuales como físicas dentro de estas instalaciones permitiendo tener un contacto directo con la historia del lugar, la naturaleza que la rodea y con la cultura y tradición de la provincia.

ABSTRACT

Ecuador was recently selected as one of the favorite places for retired people of North America, this raises the remodeling of the Hosteria Pinsaqui which is located in the Province of Imbabura to deliver a new service to this target of person. The proposal is to design spaces for hosting short term or long-term elderly, where activities can be carried out both intellectual and physical within these facilities allowing you to obtain a direct contact with the history of the place, the nature that surrounds it and with the culture and tradition of the province

TABLA DE CONTENIDOS

Resumen.....	5
Abstract.....	6
1.INTRODUCCION AL TEMA	
1.1 PROPUESTA	14
1.1.1 INTRODUCCION AL PROBLEMA	14
1.1.2 HIPOTESIS	15
1.1.3 OBJETIVO	15
1.2 INTRODUCCIÓN HOSTERÍA PINSAQUI.....	15
1.2.1 HISTORIA DE PINSAQUI	15
1.2.2 ESPACIOS EXISTENTES EN HOSTERIA HACIENDA PINSAQUI.....	17
1.2.3 ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE LA HOSTERIA	18
1.2.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS DE LA HOSTERIA	19
1.2.5. TARGET DE LA HOSTERIA.....	20
1.2.6 SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOSTERIA	20
1.3 REFERENTES	20
1.3.1 FUERA DEL PAÍS.....	21
2.. MARCO TEORICO.....	28
2.1 ANÁLISIS DEL LUGAR	28
2.1.1.PROVINCIA DE IMBABURA.....	28
2.2. LUGARES TURÍSTICOS CERCANOS A LA HOSTERIA PINSAQUI	29

2.2.1 OTAVALO.....	29
2.2.2 COTACACHI	37
2.2.3 ANTONIO ANTE	43
2.2. ANÁLISIS DE LA ENVOLVENTE.....	45
2.2.1. ÁREA.....	48
2.2.2 TIEMPO APROXIMADO DE LLEGADA.....	48
2.2.3 VECINDADES.....	48
2.3 INFORMACIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL....	48
2.4.SITUACIÓN ACTUAL DEL ECUADOR.....	55
2.4.1 SITUACIÓN MIGRATORIA DE ENTRADA DEL ECUADOR	56
2.4.2 ENTRADAS DE EXTRANJEROS POR PAÍS AL ECUADOR.....	56
2.4.3 COMPARATIVO DE MOVIMIENTOS DE ENTRADAS DE TURISTAS.....	57
2.4.4 PRINCIPALES CIUDADES DE DESTINO CON MAYOR CRECIAMIENTO.....	57
2.5 SITUACIÓN JURÍDICA DE EXTRANJEROS EN ECUADOR	58
2.5.1 LEY DE EXTRANJERÍA.....	58
2.5.2. REGLAMENTO A LA LEY DE EXTRANJERIA.....	59
3. ADULTOS MAYORES.....	59
3.1 CONCEPTO DE ADULTO MAYOR	59
3.2 ASPECTOS PSICOLÓGICOS DEL ADULTO MAYOR.....	59
3.3 ASPECTOS FÍSICOS DEL ADULTO MAYOR	62
3.3.1 DEFICIENCIAS FÍSICAS.....	63
3.4 ESQUEMA DE FUNCIONAMIENTO DE VIVIENDA ADULTO MAYOR.....	64

4. ALOJAMIENTOS HOTELERO.....	65
4.1. INFORMACIÓN DE ALOJAMIENTOS HOTELEROS SEGÚN LA NORMA.....	65
4.2 CLASIFICACIÓN DE ALOJAMIENTOS HOTELEROS.....	66
4.3 CONCEPTO HOSTERIA	67
4.4 CLASIFICACIÓN DE HOSTERIA.....	68
 5. HABITACIONES.....	 69
5.1. UNIDAD DE ALOJAMIENTO-UNIDAD DE VIVIENDA.....	69
5.2 CLASIFICACIÓN DE HABITACIONES.....	69
5.3 CLASIFICACION DE CAMAS.....	70
5.4 IMPLEMENTOS NECESARIOS EN UNA HABITACIÓN.....	70
5.5 DIMENSIONES ESTIPULADAS POR LA NORMA DE ARQUITECTURA.....	72
5.6 ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y MOVILIDAD.....	73
 6. RESTAURANTE.....	 74
6.1.ORIGEN.....	74
6.2 IMPORTANCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.....	75
6.3 TIPOS DE RESTUARANTES.....	75
6.4 ÁREAS PRINCIPALES DE UN RESTAURANTE.....	76
6.5 CLASIFICACIÓN DE RESTURANTES.	77
6.6 ERGONOMÍA Y ANTROPOMETRÍA DE UN RESTAURANTE.....	79
6.7 CIRCULACIÓN.	84
6.8 ILUMINACIÓN DE UN RESTAURANTE.	86

6.9 MATERIALES APROPIADOS PARA UN RESTAURANTE.	86
7. CAFETERÍA.....	87
7.1.DEFINICIÓN.....	87
7.2 CLASIFICACIÓN DE CAFETERIAS.....	88
7.3 MEDIDAS.....	90
8. BAR.....	91
8.1.ANTECEDENTES.....	91
8.2 DEFINICIÓN.....	91
8.3 CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL BAR.....	91
8.4.ANTROPOMETRIA Y ERGONOMÍA DEL BAR.....	92
8.5 MOBILIARIO DE BARES.....	94
8.6 NORMA JURÍDICA.....	95
9. COCINAS	
INDUSTRIALES.....	96
9.1.DEFINICIÓN.....	96
9.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COCINA INDUSTRIAL.....	96
9.3 EQUIPAMIENTO DE LA COCINA.....	97
9.4.DISTRIBUCIÓN TIPO DEL EQUIPAMIENTO.....	98
9.5 DISEÑO DE COCINA.....	100
9.6 ERGONOMÍA DE EQUIPAMIENTO.....	101

10.BAÑOS.....	103
10.1.MEDIDAS ERGONÓMICAS.....	103
10.2 NORMA TÉCNICA ECUATORIANA DE ACCESIBILIDAD.....	105
10.3 NORMA JURÍDICA.....	108
 11. SALA DE ESPERA.....	 110
11.1.DEFINICIÓN.....	110
11.2 CARACTERÍSTICAS.....	110
11.3 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS.....	111
 12 RECEPCIÓN.....	 112
12.1.DEFINICIÓN.....	112
12.2 FUNCIONES BÁSICAS.....	112
12.3 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS.....	113
 13 ÁREA ADMINISTRATIVA.....	 115
13.1.ANTECEDENTES.....	115
13.2 PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS.....	115
13.3 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS.....	117
 14 ÁREA TECNOLÓGICA.....	 120
14.1.INTRODUCCIÓN.....	120

15 SALA DE AUDIOVISUALES.....	121
15.1.MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMETRICAS.....	121
 16 SALA DE USO MULTIPLE CON FINES CULTURALES.....	124
16.1.MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMETRICAS.....	124
16.2.NORMA JURÍDICA.....	126
 17 SALA DE JUEGOS.....	126
17.1.MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMETRICAS.....	127
 18 ÁREAS VERDES CON MOBILIRIO Y PATIOS INTERNOS.....	128
 19 ENFERMERÍA.....	129
17.1.MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMETRICAS.....	129
 20 CULTO.....	130
20.1.NORMA JURÍDICA.....	131
 21 GIMNASIO.....	131
21.1 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS.....	131
 22 SPA.....	133

22.1 ÁREA SECA.....	134
22.2 ÁREA HÚMEDA.....	134
23. PELUQUERIA.....	136
23.1 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS.....	136
24. CONCEPTO.....	138
24.1 HISTORIA DEL URDIMBRE Y TEXTILES OTAVALEÑAS.....	138
24.2 DESARROLLO DEL CONCEPTO.....	139
25. REFERENCIAS.....	140
25.1 BIBLIOGRÁFICAS.....	140
25.2 NORMAS JURÍDICAS.....	140
25.3 WEB.....	141
25.4 TESIS.....	141
26. ANEXOS.....	141
26.1 PLANOS.....	142
26.2 RENDERS.....	144

1. INTRODUCCIÓN AL TEMA REMODELACIÓN HOSTERIA

PINSAQUI PARA EXTRANJEROS RETIRADOS

1.1. PROPUESTA

El proyecto se llevara en la Hostería Pinsaqui ubicado en la Panamericana Norte Km 5 en la Provincia de Imbabura. Como propuesta se plantea la remodelación de esta Hostería para dar el servicio a extranjeros retirados de hospedaje por un período corto o largo plazo y a su vez realizar actividades intelectuales como físicas tanto en su interior como en sus alrededores por ser Ecuador es el lugar favorito para los jubilados de Norteamérica de acuerdo con InternationalLiving.com 's que recientemente publicó el Índice Anual de Retiro Global 2013.

1.1.1 INTRODUCCIÓN AL PROBLEMA

En la actualidad la Hostería Pinsaqui ofrece un servicio de hospedaje con servicios de alimentación; por esta razón tanto su funcionalidad y accesibilidad deberá replantearse para permitir un buen desarrollo de nuestra propuesta. Habrá que modificar nuevos espacios de recreación al igual que desarrollar los espacios de hospedaje según las necesidades que ofrecerán cada uno de ello, es decir, definir cuales habitaciones serán de una estadía de corto plazo y cuales serán de largo plazo para así determinar que implementos, accesorios o espacios deberemos diseñar. Es importante eliminar las barreras de movilidad ya que las personas adultas deben tener una circulación viable al acceder a cualquier espacio sin temor a sufrir algún accidente; por tal motivo se buscaran materiales que permitan transmitir esa seguridad a quienes se encuentren hospedados en Pinsaqui.

1.1.2 HIPÓTESIS

Después de investigaciones y análisis dentro de la Provincia de Imbabura se vio la necesidad de mejorar la oferta de establecimientos para personas adultas mayores retiradas. Al ser un país considerado como un lugar favorito para jubilados de Norteamérica y considerarse a Cotacachi como la tercera ciudad de más acogida por parte de esta clase de turistas, se decidió plantear este nuevo servicio de hospedaje en un lugar totalmente equipado que permita que el adulto mayor disfrute su estadía al igual que realice actividades de recreación en su interior y tenga la posibilidad de acceder a los lugares turísticos que posee esta zona de nuestro país.

1.1.3 OBJETIVO

Como objetivo de tema de tesis es generar espacios donde las personas adultas mayores se sientan en un ambiente placentero en el cual puedan vivir con tranquilidad , seguridad y bienestar y así disfrutar de cada uno de los espacios que se han planteado en el rediseño de la Hostería Pinsaqui.

1.2. INTRODUCCIÓN HOSTERÍA PINSAQUI

Es importante hacer un estudio de la Hostería Pinsaqui , saber cual es su historia por ser una construcción de 1790 y posee muchos datos históricos que no pueden ser olvidados en nuestro desarrollo de tesis.

1.2.1 HISTORIA DE PINSAQUI

La historia de la Hacienda Pinsaqui se remonta hace más de tres siglos. La hacienda colonial fue construida en 1790. A finales de 1800, un tejido especial típico de Pinsaqui llamado “Bayetas” adquirieron popularidad internacional.

“ El tiempo transcurría y las hostilidades fronterizas aumentaban, agravadas por influencias ideológicas, políticas y militares. Así, en 1859 Nueva Granada y Perú suscribieron el Convenio Secreto Zelaya Mosquera para repartirse el territorio ecuatoriano(...). En 1862, durante el gobierno de Gabriel García Moreno, una fuerza militar colombiana compuesta por 400 hombres aproximadamente, ataca la frontera del Norte atravesando el río Carchi y cometiendo ultrajes en nuestro suelo. El gobierno ecuatoriano exigió a las autoridades de Pasto amplias satisfacciones por lo sucedido, las que no fueron contestadas ni por Pasto ni por el gobierno de Colombia, lo que motivó a que el Ecuador concentrara en la frontera Norte más tropas. Igualmente, Colombia movilizó a su fuerza y pese al deseo de mantener la paz por parte de Ecuador, se rompieron los fuegos y el resultado fue negativo para nuestro país. El Presidente de Colombia general Cipriano de Mosquera, reparó el hecho e inculcó de estos acontecimientos al gobierno conservador de Pasto, acción presidida en el Sur de Colombia por el general Julio Arboleda quien deseaba restaurar la Confederación Colombiana de Unión Voluntaria, invitando a Ecuador para efectivizar ese proyecto, lo cual fue rechazado por atentar a la Constitución Política del Estado. EL 2 de noviembre de 1863, ante la insistente hostilidad de Colombia, el Presidente García Moreno, designó al general Juan José Flores, Jefe del Ejército, quien al mando de 7.000 hombres penetró en territorio colombiano, produciéndose la Batalla de Guaspud con el triunfo del general colombiano Mosquera. Como resultado de esta acción de armas se suscribió el Tratado de Paz de Pinaquí, el 30 de diciembre de 1863, mediante el cual Ecuador reconoció como colombianos a Pasto, Popayán y Buenaventura, que abarca aproximadamente 178.200 Km” (Terán, 2012)

En 1867, esta edificación fue reconstruida después del terremoto que sacudió a la zona pero siempre preservando la arquitectura original de la Hacienda. Cabe señalar que por algunos historiados de la zona y el propietario de la Hacienda Pisanqui comentan que el General Simón Bolívar acostumbraba a hospedarse allí durante sus viajes entre Ecuador y Colombia para sus campañas militares y políticas aunque no se ha demostrado dicha aseveración al igual que pudo haberse encontrado con su amante Manuela Sáenz durante sus encuentros furtivos.

1.2.2 ESPACIOS EXISTENTES EN HOSTERÍA HACIENDA PINSAQUI

Es importante saber las áreas existentes de la Hostería Pisanqui, para así saber cual de ellas se utilizaran y cuales serán reemplazadas por las nuevas necesidades que plantea la propuesta.

- Hall entrada (en uso).
- Oficina Recepción (en uso).
- 33 Habitaciones de las cuales solo las tres de la edificación principal se utilizan.

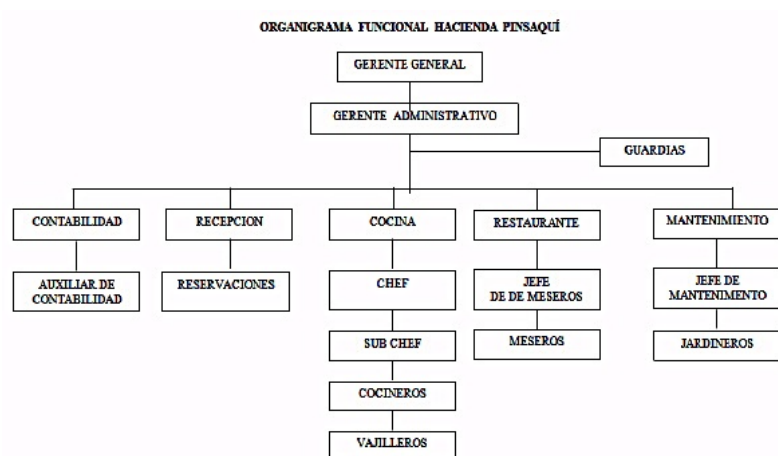
CUADRO DE DISTRIBUCIÓN DE HABITACIONES HACIENDA
PINSACUI

<u>HABITACIONES</u>	<u>No.Hab.</u>	<u>Menaje</u>
Simples / matrimoniales	8	Cama Keen size, baño, chimenea.
Dobles	20	Dos camas Queen size, baño, chimenea, sofá cama
Triples	2	Camas Queen size, baño, chimenea y sofá cama.
Cuádruples	3	Camas Queen size, baño, chimenea y sofá cama.

- 3 Salas de espera (en uso).

- Restaurante (en uso exclusivo de eventos).
- Cafetería (en uso).
- Bar (sin uso).
- Cocina Pequeña (en uso).
- Patio de habitaciones (sin uso).
- Bodega de secos (sin uso).
- Restaurante Principal y salón (sin uso).
- Play zone (sin uso).
- Capilla (sin uso).
- Ordeño (sin uso).
- Casa cuidadores (sin uso).
- Casa administrador (en uso).
- Pesebreras (uso temporal).
- Gerencia (sin uso).
- Estacionamientos 3 espacios (en uso).

1.2.3 ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE LA HOSTERÍA



<u>AREA</u>	<u>Nº DE EMPLEADOS</u>
Cocina	6
Servicio	4
Restaurante	4
Mantenimiento, jardines y exteriores	4
seguridad	3
Contabilidad	2

1.2.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS DE LA HOSTERÍA EN LA ACTUALIDAD

La Hacienda Pinsaqui cuenta con los siguientes servicios:

- Agua Caliente: Con un sistema que provee de agua caliente las 24 horas del día.
- Almacén Exterior: Donde podrá adquirir hermosas artesanías elaboradas por los hábiles artesanos de la región.
- Llamadas telefónicas: Las cuales se podrán realizar tanto a destinos nacionales como internacionales solo desde la recepción.
- Internet: El servicio tiene un costo adicional por hora por el mismo.
- Lavandería: Este servicio que ofrece la hacienda, tiene un costo adicional.
- Masajes: Masaje terapéutico anti-estrés realizado en comodidad de su habitación. (Comunidad de Ilummán).
- Servicio a la Habitación.
- Bar.
- Paseos a caballo.
- Bicicletas de Montaña.
- Servicio de Restaurante: Pinsaqui tiene dos restaurantes, el principal con una

capacidad para 54 personas, y el segundo con una capacidad para 40 personas.

- Servicio de despertador.
- Servicio de caja de seguridad.
- Servicios de transportación.

1.2.5 TARGET DE LA HOSTERÍA

El target que se encuentra dirigido a adultos mayores y parejas; en su mayoría son personas del extranjero (90%), quienes son originarios Europa y Estados Unidos; y el 10% abarca a turistas nacionales que en su mayoría pertenecen a la provincia de Pichincha.

1.2.6 SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOSTERÍA:

En la actualidad la hostería esta atravesando una crisis económica por falta de huéspedes. Las razones que su dueño y su administrador admiten es que la hostería se encuentra en malas condiciones al igual que no posee la publicidad, las instalaciones y los servicios necesarios para ofrecer un mejor servicio tanto a personas nacionales como extranjeras; por lo que la hostería tiene mucho más egresos que ingresos y la mantención de esta se ha convertido en una situación insostenible. El promedio de habitaciones utilizadas semanalmente es de 3 habitaciones con un promedio de 6 personas y en la mayoría de los casos son personas mayores adultas sin niños.

1.3 REFERENTES

Cuando hablamos de referentes nos referimos a proyectos que existen donde se pueden analizar el diseño de cada uno de los espacios como en forma general, permitiendo tomar en consideración lo bueno o lo malo de dicho espacio para aplicarlo en nuestro diseño según

nuestras necesidades de diseño.

1.3.1 FUERA DEL PAÍS

Mornington Centre / Lyons

- Arquitectos: Lyons .
- Ubicación: Mornington, Victoria, Australia.
- Proyecto: Atkinsons.
- Ingeniería estructural y civil: Earth Tech, Electrical & Mechanical.
- Consultor: Umow Lai & Associates
- Arquitecto paisajista: Rush Wright Associates
- Área Proyecto: 4,500 m²
- Proyecto Año: 2007



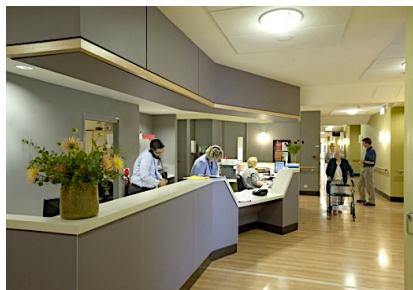
- Ofrece alojamiento en residencia prolongada para las personas mayores que requieren evaluación, rehabilitación y cuidados de enfermería especializada.
- La construcción del paradigma convencional de un hogar de ancianos desapareció a través de sus arreglos espaciales y el entorno normalizador se pasa de un modelo de

atención médico-céntrico a uno donde la familia y los cuidadores trabajan con el personal para brindar atención a los residentes.

- El edificio está diseñado como una casa grande o un hotel costero no como un hospital, con un nuevo lenguaje desarrollado para describir su programa.
- Las habitaciones en las que las personas se quedan contienen ventanales en los que la gente puede sentarse y disfrutar de la vista. Estos tienen grandes ventanas que se pueden abrir para admitir luz natural y aire fresco.
- Los espacios de apoyo clínico y médico están ocultos para resaltar los espacios para los clientes y sus familias que forman la experiencia de la construcción. Revestimientos de madera, pisos de vinilo madera direccional, los colores cálidos y la iluminación interna refuerzan estas lecturas.
- El comedor es el centro social y atención familiar para el edificio. Aquí los miembros de la familia, huéspedes y personal se reúnen para comer, charlar y tomar una taza de té.
- El edificio está revestido de 'planchas' de gran tamaño que se hacen con ladrillos en relieve con una madera de diseño digital de grano contorneada. Es compatible con una nueva forma de prestación de servicios a las personas mayores en nuestras comunidades a través de los edificios que tienen las personas y las familias en el centro y la investigación basada en la evidencia dibujo en cuenta las necesidades especiales de estos clientes.



Profuturo Valladolid- España



- Es el complejo de mayores más vanguardista de España.
- Proporciona SEGURIDAD, CONFORT e INDEPENDENCIA a todos sus usuarios complementándose con una amplia gama de actividades sociales y culturales.
- **Espacios comunes:**
 - Recepción y administración
 - Salas de juego, TV y biblioteca.
 - Cocina, cafetería con barra y extraordinario comedor.
 - Gimnasio, jacuzzi, sala de rehabilitación
 - Peluquería.
 - Enfermería.
 - Lavandería y planchado.
 - Oratorio.

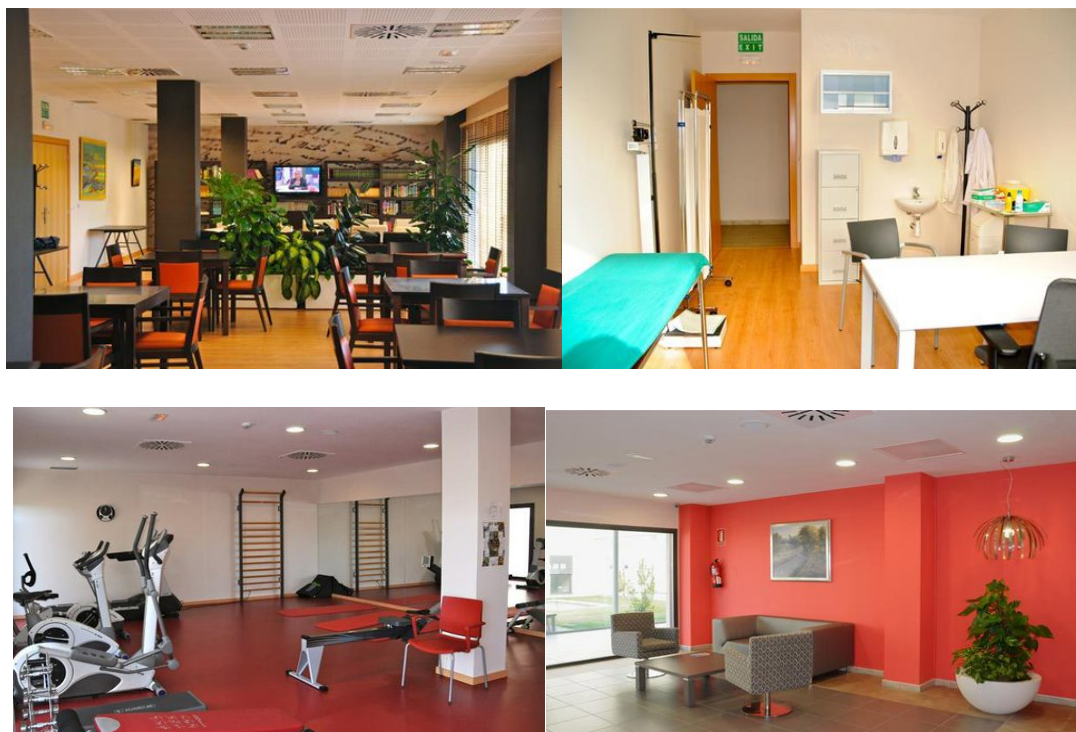
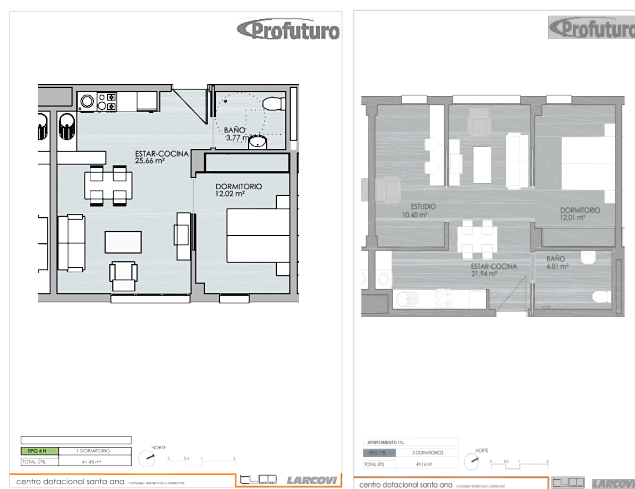
- **Servicios optativos**

- Comedor y cafetería.
- Lavandería
- Fisioterapia
- Limpieza diaria
- Lavado y planchado
- Personal de asistencia
- Peluquería
- Localizador e emergencia.

- **Actividades**

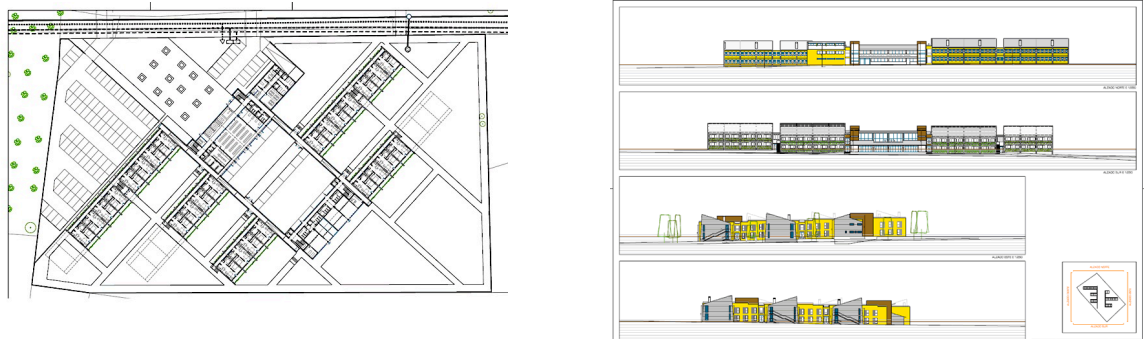
- Campeonatos de Juegos de mesa, senderismo, visitas a museos y a eventos artísticos: teatro, ballet, etc.
- Veladas con espectáculos (bailes de sevillanas, tango, danzas árabes, cuarteto de cuerda).
- Veladas literarias y de poesía.
- Degustaciones (Ibéricos, queso, pan castellano, sopas de ajo).
- Catas de vino (Ribera, Cigales, Rueda).
- Canciones de siempre y karaoke.
- Ejercitación de la memoria.
- Encuentros de amistad ante un café ó un chocolate.
- Risoterapia.
- Manualidades, labores e informática,(curso básico).

- Taller de lectura y literatura, etc.



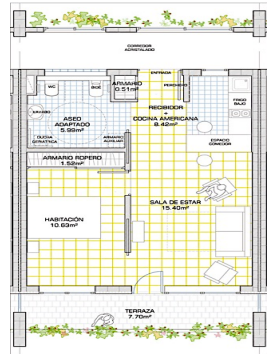


Trabensol - España



- El objetivo fundamental de este proyecto es buscar en común una forma satisfactoria de pasar los últimos años de la vida.
- Dispone de unos alojamientos individuales con amplitud suficiente para conseguir una independencia y un razonable confort.
- En el terreno psicológico, esta forma de vida que combina independencia y participación cooperativa, busca evitar la soledad y el aislamiento tan común en la vida impersonal y masificada de nuestras ciudades.
- Arquitectura bioclimática para que pueda ser sostenible, respetuosa con la naturaleza al tiempo que confortable.
- Preparada para armonizar vida en común y vida independiente
- Aislamientos térmicos y acústicos.

- Se utiliza para climatizar en invierno y en verano y para proporcionar el agua caliente sanitaria.



2.0 MARCO TEÓRICO

2.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

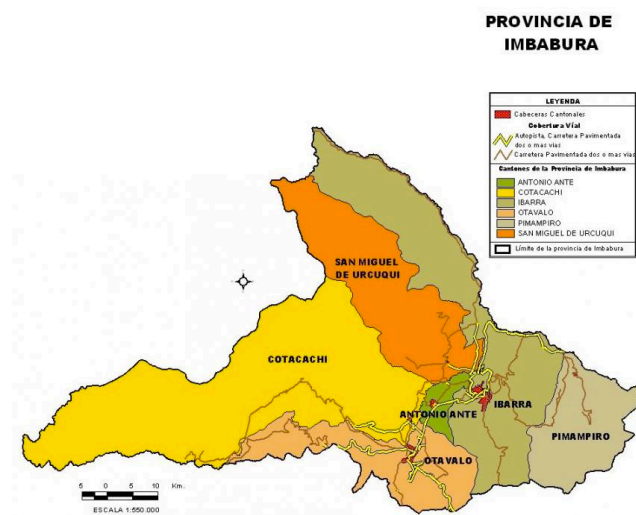
Al plantear un lugar para personas adultas mayores y al encontrarse en un lugar turístico es fundamental analizar el entorno donde se desarrollara el proyecto para cumplir con todas las expectativas planteadas.

2.1.1 PROVINCIA DE IMBABURA:

La provincia fue creada el 25 de Junio de 1824, incluía los territorios actuales de la provincia del Carchi. En 1880 se concretaron los territorios actuales. Tiene una superficie de 4.559,3 Km² con una población de 329.755 habitantes

Está ubicada al norte del territorio ecuatoriano, en la hoya occidental del Chota. La provincia cuenta con 7 cantones: Ibarra, Otavalo, Cotacachi, Antonio Ante, Pimampiro, San Miguel de Ibarra. Sus límites son por al norte con la provincia del Carchi, al sur la provincia de Pichincha, al este la provincia de Sucumbios, al oeste la provincia de Esmeraldas. El río Chota marca el límite entre las provincias de Imbabura y del Carchi pero la red hidrográfica se forma por los ríos Chota, Mira , Cotacachi, Intag y Llurimagua.

En la industria se ha desarrollado en muchos aspectos entre ellas el Cemento Selva Alegre e ingenio azucarero; además existe producción artesanal relacionada con la producción de panela, aguardiente, nogadas y elaboración de alimentos y bebidas. En la rama artesanal ha cobrado gran importancia por sus trabajos en cuero, los tejidos de mundialmente conocidos y su artículos fabricados por madera.



2.2 LUGARES TURÍSTICOS CERCANOS A LA HOSTERÍA PINSAQUI

2.2.1 OTAVALO

Otavaló se encuentra ubicado en la provincia de Imbabura, limita al Norte con los cantones de Cotacachi, Ibarra y Antonio Ante, al Sur con el Cantón Quito; al Este con el Cantón Ibarra y el Cayambe y al Oeste con el Cantón Quito y Cotacachi. Tiene una superficie de 90.188 habitantes (43.368 hombres y 46.820 mujeres). El 44,3 % de la población total está asentada en el sector urbano y 55,7 % en el sector rural y está conformado por dos parroquias urbanas que son El Jordán y San Luís. Además tiene nueve parroquias rurales que son: Eugenio Espejo, González Suárez, San Juan de Iludan, Miguel Egos Cabezas (Peguche), San Pedro de Pataquí, San José de Buchinche, San Pablo, San Rafael y Selva Alegre (San Miguel de Pamplona).

El clima tiene una temperatura promedio de 14° C la mayor parte del año, siendo de julio a septiembre la temporada de verano. En la ciudad y sus alrededores existe una historia, costumbre, cultura y folclore. La altitud fluctúa entre los 1.100 m.s.n.m. en la zona de Selva

Alegre hasta los 4.700 m.s.n.m. en el Cerro Imbabur.

La principal actividad económica de Otavalo es el comercio nacional e internacional de productos artesanales, la música y el turismo. En cuanto a la producción textil, existen muchos tejedores que poseen talleres artesanales aunque en la actualidad posee maquinas modernas.

Actividades de Turismo

- **El Lechero:**



“Es un árbol considerado como milenario, ubicado en el sitio conocido como Pucará de Rey Loma, a una altura de 2847 m.s.n.m. y una temperatura promedio de los alrededores de 12°C.

El paisaje está constituido por una zona netamente agrícola en donde prevalecen los cultivos de maíz, principalmente, y otros productos andinos propios del lugar como habas, chocho, maíz, papas, fréjol. También hallamos bosques de eucaliptos, pino. La fauna se encuentra representada por aves que son propias de la región interandina como gorriones, mirlos, huiracchuros, quílicos, quindes, entre otros...” (Visitotavalo)

- **Parque Cóndor:**



“El Parque Cóndor es un centro de rescate y cuidado de aves rapaces que está ubicado en Curiloma con una extensión de 12 hectáreas, a una altura de 2817 m.s.n.m. y una temperatura promedio de 10°C a pocos

minutos del mirador El Lechero. En el parque se desarrollan varias actividades como:

- *Actividades educativas como la protección y cuidado de las aves, teniendo especial énfasis en la compra ilegal de especies e introducción en hogares a animales que no son domésticos alterando el ambiente y hábitat de la especie.*
- *Adiestramiento de aves rapaces.*
- *Rescate de aves rapaces...” (Visitotavalo)*
- **Cascada de Peguche:**



“La cascada de Peguche se encuentra en la comunidad de Faccha Llacta, a 1.5 km de la comunidad de Peguche y a 3.3 km de la ciudad de Otavalo. Ubicada a una altura de

1821 m.s.n.m. y a una temperatura promedio de 12°C.

Esta cascada de 30 metros de altura y 6 metros de ancho se forma en pendientes fuertes.

En sus alrededores existe vegetación arbustiva, sobresaliendo el sauco, cholán y principalmente moras. Con un entorno acogedor y senderos bien definidos...”

(Visitotavalo)

- **Artesanías en Totorá.**



“Los talleres funcionan en el centro artesanal SISA, localizado en la calle Bolívar de la parroquia de San Rafael, en donde se elabora y comercializa el producto. Los miembros de la Asociación también participan en ferias locales, nacionales y regionales en

donde exhiben las artesanías y demás artículos elaborados con este material.

El producto es de excelente calidad. Los artesanos están en constante innovación a fin de diversificar la oferta y ampliar sus mercados.

Otros productos elaborados son cojines, lámparas, juegos de sala, sofás, tapetes, paneras, sombreros, basureros, balsas, papel, etc. También se elaboraban objetos de uso doméstico, entre ellos la tradicional estera que es un tejido de tallos de totora en forma de un gran tapete que sirve como elemento decorativo para interiores...”(Visitotavalo)

- **Talleres Artesanales.**



“A los telares se los encuentra principalmente en talleres que están abiertos al público, en donde se confecciona hoy en día un sinnúmero de prendas de vestir las mismas que son comercializadas en el mercado nacional e internacional por nuestros hábiles artesanos.

Los productos son de excelente calidad por lo que son demandados por turistas extranjeros por sus llamativos y originales diseños.

Los diseños de los tapices son los más complejos de elaborar, el trabajo toma varios días...” (Visitotavalo)

- **Talleres de Sombreros en Ilumán.**



“La elaboración de sombreros de paño se viene realizando desde hace mucho tiempo debido a que muchos indígenas y mestizos salían a comprar estas prendas en otras ciudades del país. Por esto, varios artesanos aprendieron este arte y se dedicaron a la confección de sombreros...” (Visitotavalo)

- **Yachaks de Ilumán.**



“Entre los rituales más importantes que se realiza en la comunidad de San Juan de Ilumán constan los siguientes:

La limpia tradicional: *en este rito se hace un llamado a Dios por intermedio de los santos y la*

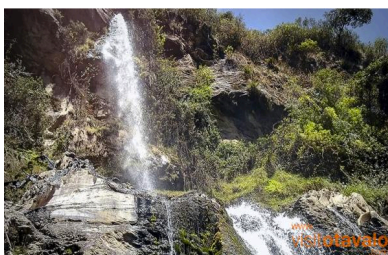
Virgen María para rogar y solicitar la vida y la fuerza. Además se invoca a los cerros como el Tayta Imbabura, Mama Cotacachi, Hijo Yanahurco y Mojandita. En esta ceremonia se emplea muchas plantas energizantes para entrar en contacto con las bondades de la naturaleza.

La limpia con el Cuy: *sirve para hacer un diagnóstico general del paciente. Se cree que todas las enfermedades que el cuy demuestre serán las mismas que afectan al enfermo. Ante ello, el Yachac sabrá qué proceso seguir para curar al afectado.*

Pasada de vela: *se la hace conjuntamente con el cuy, ya que en la flama de la vela el Yachac mira cuál es la enfermedad y qué medicamento o práctica ancestral debe utilizar para la cura.*

El espanto: *la cura del espanto consiste básicamente en atraer al espíritu desaparecido del paciente que puede estar vagando por cualquier lado...”*
(Visitotavalo)

- **Cascada de Taxopamba.**

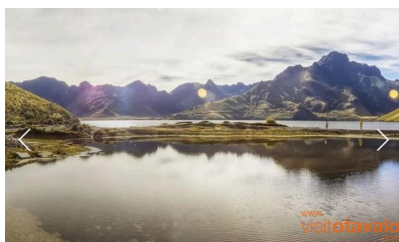


“La cascada de Taxopamba está ubicada a 6.4 km de la ciudad de Otavalo, vía a las lagunas de Mojanda.

Está a una altura de 2846 m.s.n.m. y una temperatura promedio del lugar de 12°C.

Esta cascada está formada por 2 saltos, el primer salto es de 15 m, en donde forma un vado pequeño de 1 m y el segundo salto es de 10 m con un ancho de 1.50 m y forma un segundo vado de 8 m...” (Visitotavalo)

- **Lagunas de Mojanda.**



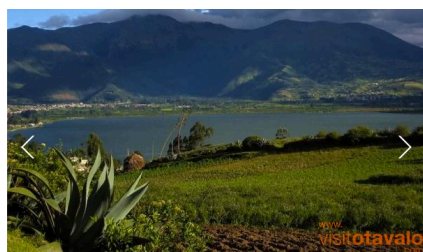
“Este complejo de 3 lagunas se encuentra ubicado a 16 km (40 minutos) de Otavalo, a 3720 m.s.n.m. y con una temperatura del entorno de 8°C.

Estas lagunas se encuentran rodeadas de montañas elevadas como el Fuya Fuya, que es un lugar propicio para la aclimatación, razón por la que varios andinistas lo visitan antes de ascender a montañas más altas. La vegetación representativa es la paja Calamagrostis sp., Stipa ichu y bosques de yagual...” (Visitotavalo)

- **Fuya Fuya.**

“Es un montaña con una altitud de 4275 m.s.n., al cual se puede llegar después de una caminata de 3 horas, partiendo de la Laguna de Grande de Mojanda.” (Visitotavalo)

- **Laguna de San Pablo.**



“La laguna de San Pablo, que se encuentra a los pies del majestuoso volcán Imbabura, nos ofrece varios caminos que nos llevarán a miradores naturales como El Lechero y Mira Lago, éste último

se encuentra a un costado de la panamericana...” (Visitotavalo)

- **Plaza de los Ponchos:**

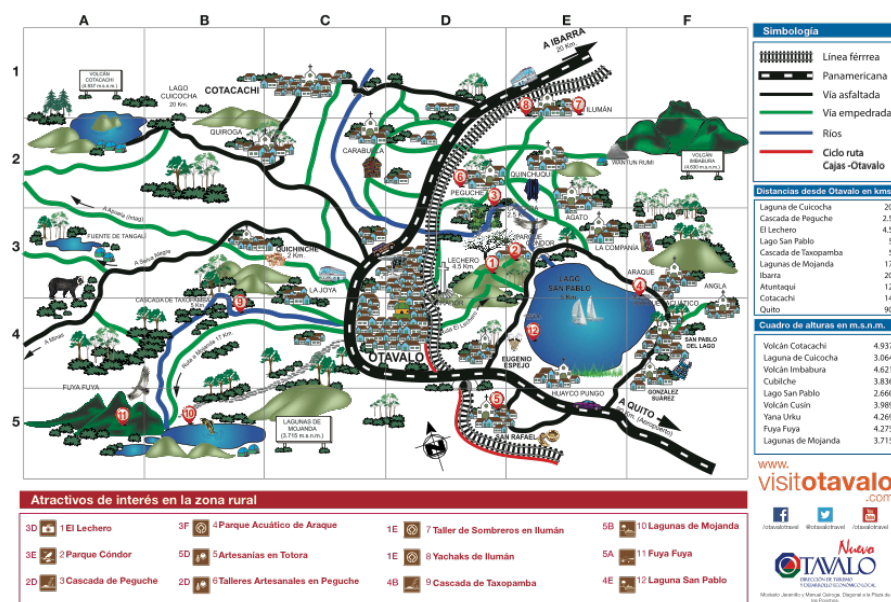


“La actividad de la Plaza de Ponchos está destinada a la comercialización de varios productos artesanales, tanto local, regional, nacional e internacional. La producción artesanal representativa de la feria son los textiles de Otavalo, también hay producción artesanal en

barro, pintura, madera, bisutería, orfebrería, talabartería, mazapán, cerámica, etc.

Los puestos de venta son cómodos tanto para el vendedor como para el turista, ya que los productos se exhiben claramente en las “callambas” que son stands circulares de cemento ubicados en el interior de la plaza...”. (Visitotavalo)

Mapa Turístico Rural:



Mapa Urbano de Servicio Públicos y Privados:



En Otavalo podemos encontrar una variedad de servicios que las personas que están hospedadas en la hostería podrían necesitar en un momento determinado. Posee un Hospital, poseen 6 Centros Médicos, un destacamento policial, un terminal terrestre, cooperativa de transporte local de taxis, buses, camionetas, existen agencias de viajes, cafeterías, bares, discotecas, restaurantes de comidas típicas, internacionales y comida rápida, servicio de alquiler de computadores con internet, servicio de parqueadero publico por horas o días, estación del tren (próximo a inaugurar), supermercados, mercado central, bibliotecas y museos.

Observaciones generales:

El tiempo aproximado de movilidad desde la Hostería al centro de Otavalo es de 7 minutos y al Hospital como a la Policía Nacional es de 5 minutos.

2.2.2 COTACACHI

Es un cantón de tierras fértiles, prados y campiñas asentada en las faldas del Cotacachi. Tiene una superficie de 1.809 Km² con una altitud de 2,418 m.s.n.m, sus límites Urcuqui al Norte, Otavalo al Sur, Antonio Ante al Este y Esmeraldas al Oeste.

Es considerada Capital Musical del Ecuador por la devoción que expresa su pueblo por la música y denominada Castillo de Luz por la combinación de elementos naturales, culturales y sobre todo artesanales lo que le convierte en el cantón más próspero de la provincia. En la actualidad poseen 45000 habitantes por ser considerada como el segundo lugar de destino para personas jubiladas proveniente de Europa y Estados Unidos este valor incrementará paulatinamente.

Actividades Económicas:



(<http://www.cotacachi.gob.ec>)

- **Talabartería:**

“Es la actividad predominante de los artesanos Cotacacheños, quienes con increíble creatividad elaboran una gran variedad de artículos de cuero de calidad como: billeteras, carteras, cinturones, maletas, zapatos, ropa, entre otros que se comercializan en los almacenes de la ciudad y en el exterior.”



- **Tejidos:**

“En base a la cabuya procesada, venas de los arboles y mimbre las mujeres del valle de Intag confeccionan artesanías

de tipo decorativo como alfombras, cortinas, porta-macetas, carteras bolsos, cinturones, entre otros, de diversos colores teñidos con elementos naturales. De igual manera en base a la lana de oveja y algodón las comunidades indígenas de la zona andina como: Morlan, Colimbuela, la Calera, Morochos, Chilcapamba, entre otras, elaboran: Bolsos, tapices, hamacas, fajas, anacos, camisas, alpargatas.” (<http://www.cotacachi.gob.ec>)

- **Alfarería:**



“Las mujeres indígenas de las Comunidades de Tunibamba y Alambuela desarrollaron la alfarería: combinaron elementos binarios para el trabajo perfecto de la pieza de alfarería: tierra dura/suave,

agua/fuego, fresco/caliente” (<http://www.cotacachi.gob.ec>)

Ceremonias importantes de Cotacachi:

- **Semana Santa.**
- **Las fiestas del Solsticio Inti Raymi:**



“Se celebra con el fin de adorar el agua, la tierra y el SOL, propia de los indígenas, posteriormente llamada por los españoles fiesta de "San Pedro", se celebra anualmente,

en todas las comunidades que pertenecen al cantón Cotacachi, provincia de Imbabura” (<http://www.cotacachi.gob.ec>)



- **Fiesta de la Jora:**

“En la actualidad, la chicha de jora aún mantiene su condición ceremonial, puesto que en la sierra se realizan representaciones alegóricas a las fiestas incaicas, y la bebida que llena los vasos ceremoniales es la chicha. También se usa durante pagos a la tierra y otras actividades místico-religiosas del mundo andino” (<http://www.cotacachi.gob.ec>)

- **Finados:**



“Desde el 31 de octubre las familias indígenas se dedican al amasijo de las figuras de pan. Preparan la masa de harina de trigo, agua, sal y una pizca de manteca. Las guaguas, borregos,

tórtolas y roscas, salen asadas del horno listas para llevar al cementerio y a la venta en el mercado.

El primero de noviembre, “Día de todos los Santos”, es el “Día de los Ángeles”. Antes de las seis de la mañana, un ángel con dos “catinados” y otros acompañantes, salen de cada comunidad a oír la misa en las Iglesias de La Matriz y San Francisco. Las mujeres hacen bendecir algunos granos, ramas de laurel y romero. Cuando termina la misa regresan corriendo a sus comunidades.” (<http://www.cotacachi.gob.ec>)

- **El primero de noviembre:**



“ Por la noche cada familia cocina papas, mote, frejol, tostado, nabo, carne

de cuy y de gallina, champús y alguna que otra golosina preferida por el difunto. Esta comida con las figuras e pan llevaran al cementerio.

Quienes mueren pasan a otra forma de vida, con la necesidad de comer, vestirse y trabajar. Por eso en los antiguos pueblos indígenas se enterraban a los muertos con la comida-especialmente maíz-, ropa y herramientas de trabajo.” (<http://www.cotacachi.gob.ec>)

- **La fiesta de los difuntos:** “ *Antes conmemoraban la fiesta Ayamarcas en octubre, pero los españoles cambiaron de fecha al 2 de noviembre, el día destinado al recuerdo de los muertos en la Iglesia Católica.*

Los indígenas, muy por la mañana, salen de sus comunidades para visitar el cementerio. Las mujeres cargan sobre sus espaldas los “quipes” de comida. Compran coronas de flores de papel para depositar en las tumbas, especialmente de los niños.

En el cementerio cada familia se sienta en el suelo alrededor de la tumba de su pariente. Tienden un mantel y ponen la comida y comparten con otras familias, incluso de distintas comunidades, haciendo el “ricurishca”. Así como participan los vivos junto a los amigos, los difuntos también “compartirán estos momentos y seguirán unidos”. La fiesta es reciproca, todos dan y a la vez reciben. Se brindan en pilches y platos de barro. Entre tanto un rezador dice oraciones por las almas de los difuntos, de la familia, los amigos, compadres y vecinos.” (<http://www.cotacachi.gob.ec>)

- **Juego del trompo:** “*El trompo es utilizado en Cotacachi para los desafíos barriales que tradicionalmente se realizan en la época de finados.*

Generalmente se agrupan los barrios “Diablo Calle”, “Los Aromitos”, “Barrio Oriental” y los de “El Ejido”. Cada uno forma un equipo de jugadores, seleccionados para su intervención de acuerdo por su pericia y habilidad.”

(<http://www.cotacachi.gob.ec>)

- **Feria del Cuero.**

Actividades a desarrollarse:

- Avistamiento de Flores y fauna.
- Paseos de bote por la laguna Cuicocha.
- Alojamiento.
- Camping.
- Caminatas.
- Paseos de Cabellos.
- Demostraciones de actividades culturales.
- Visita a sitios sagrados como Loma Grande, Cascada de Sisa, Volcán Cotacachi.
- Alfarería en Tumibamba.
- Indumentaria Andina (elaboración manual de vestimentas tradicionales como alpargatas, sombreros y ponchos)
- Elaboración de joyas tradicionales en plata con semilla y fibras naturales.
- Realizar la Ruta del Cuero, donde los visitantes irán a la curtiembre del cuero. (tiene un valor de \$2.50 por lugar visitado y además puede transportarse en bicicleta, caminata y carruaje que tiene un valor de \$6).
- Realizar la Ruta de la Música.

Lugares de Turismo:

- **Reserva Ecológica Cotacachi-Cayapas:**

“Esta reserva está conformada por dos zonas, la baja y la alta. Su vegetación se caracteriza por la presencia de árboles de madera como de caoba, guayacán, roble y balsa. Especies como el pumamaqui, el quishuar, romerillo, la chuquiragua (flor del andinista), entre otras se pueden encontrar en la zona alta. Con respecto a su fauna, se puede mencionar la existencia de tapires, tigrillos, osos hormigueros, jaguares, armadillos, cóndores, tucanes, y muchas otras especies.”

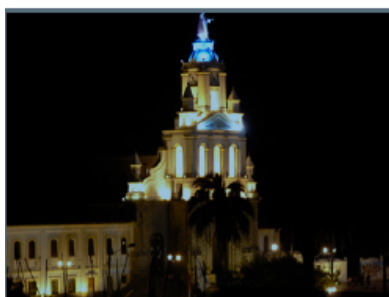
- **Laguna de Cuicocha:**

“Está formada por un antiguo cráter al pie del Volcán Cotacachi, tiene 4 Km. de largo por 3 Km. de ancho y aproximadamente 200 m. de profundidad, en ella sobresalen dos islotes que llevan los nombres de Teodoro Wolf y José María Yeroví. En el centro de la misma se puede observar cómo los gases son expedidos al exterior, el agua que alimenta la laguna procede de los deshielos del Volcán.”

- **Lagunas de Piñan.**

- **Bosque Protector “La Florida”.**

- **Bosque Protector “Los Cedros”.**

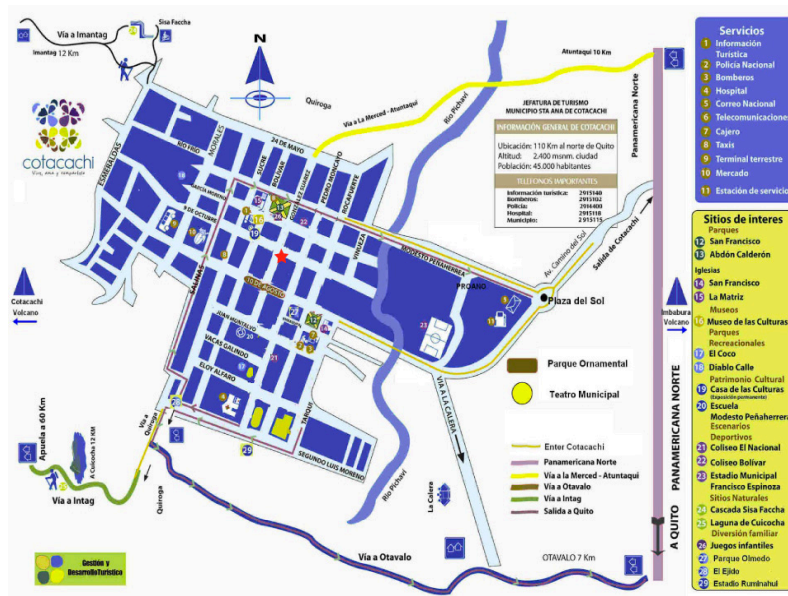


“La Iglesia “La Matriz”: La Iglesia de La Matriz conserva un estilo neoclásico, en ella se combinan la arquitectura Griega y Romana. Luce majestuosa e irradia el cristianismo de su pueblo. En su altar mayor es venerada con devoción la imagen de Santa Ana patrona de la ciudad, que fuera adquirida a la comunidad de Azama por “voluntad divina” en su interior se

encuentran obras de arte del siglo XVII y XVIII, como *El Señor de la Columna*, *San Nicolás de Bari* tallados en madera policromada, la *virgen de Dolores* y otros trabajados en el siglo XIX.”

Mapa Urbano de Cotacachi:

En Cotacachi podemos encontrar un Hospital, Policía, Bomberos, terminal terrestre, cooperativa de transporte local de taxis y buses, cafeterías, restaurantes de comidas típicas, internacionales y comida rápida, servicio de alquiler de computadores con internet, mercado, museo y cajeros automáticos.



El tiempo aproximado de movilidad desde la Hostería al centro de Cotacachi es de 10 minutos.

2.2.3 ANTONIO ANTE

Antonio Ante cantón moderno y emprendedor está ubicado al Sur Oeste de Ibarra y a 100 km de la ciudad de Quito. Sus límites son Ibarra por el Norte, Otavalo por el Sur, Otavalo por el Este y el volcán Imbabura por el Oeste. Tiene una población 43,388 habitantes y su altitud es 2,360 m.s.n.m y un clima templado.

Con una gran historia industrial desde la época de la “Ex-Fábrica Textil mbabura”, con sus patrimoniales máquinas y vivaces obreros, la industria textil del cantón ha ido desarrollándose y evolucionando con gran éxito. Atuntaqui ofrece almacenes en los cuales se puede adquirir variedad de prendas de vestir con diseños exclusivos y dirigidos a todo gusto y edad; sin embargo, Antonio Ante no solo es textil ya que puede ofrecer a sus visitantes los múltiples encantos turísticos que posee, como la majestuosa FÁBRICA IMBABURA y toda su historia, los vestigios arqueológicos con el complejo de tolas ubicadas en todo el cantón y la explosión de colores de los hermosos campos y senderos donde se puede realizar infinidad de actividades turísticas.

Actividad Turística Comunitaria:

“Red de Turismo Comunitario “Atuntaqui” se encuentra conformada por 25 familias indígenas y mestizas las cuales ofrecen servicio de hospedaje comunitario en sus casas y fincas. Las casas se encuentran ubicadas a lo largo de todo el cantón en las parroquias de Imbaya, San Roque, Natabuela y Andrade Marín. El turista podrá ser parte de las actividades diarias y sentirse como de la familia al compartir las vivencias y experiencias ancestrales que cada familia ofrece, todo esto rodeado de hermosos paisajes. Cada casa cuenta con un atractivo en particular, siendo así cada experiencia única. En estas singulares casas y fincas se pueden realizar diferentes actividades: como participar de las siembras y cosechas de frutas y hortalizas, observar y participar de la danza y música, paseos a caballo, además de disfrutar de la deliciosa gastronomía ancestral.”

Mapa Turístico de Antonio Ante:



Observaciones generales:

El tiempo aproximado de movilidad desde la Hostería al centro de Atuntaqui es de 6 minutos incluyendo la espera de pago del Peaje.

2.2. ANÁLISIS DE LA ENVOLVENTE

Esta edificación fue construida en el año 1970 por lo que la estructura de la casa principal donde se encuentran en la actualidad recepción, sala de espera, sala de exhibición, 3 habitaciones, restaurante, bar, y capilla son de adobe con ventanales grandes que permiten el ingreso de luz natural, en algunos lugares de la edificación son de piedra de río vista en su parte posterior. Debe indicarse que en muchos de los espacios antes mencionados después del terremoto que afectó su construcción se reemplazó por materiales semejantes a los que existían en la construcción antigua sin lograr su finalidad en muchos casos.



El cielo raso tiene vigas de madera solida con tejas en la parte de la casa principal (1), mientras que en las nuevas edificaciones reconstruidas con losa y vigas a la vista.(2)



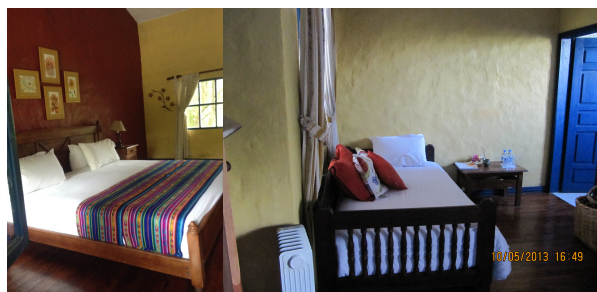
Los pisos en las áreas sociales son de madera solida lacada al igual que utilizan mármol, baldosa y gres y en algunos casos existe pisos sin material por no existir algo similar a lo que existía años atrás. En el exterior se puede encontrar piedra natural y adoquín que busca identificar la circulación general y de igual manera estos materiales se utilizan en sus patios.



En la construcción anexa a la casa principal se utilizaron otros materiales que no tienen similitud con la arquitectura de su casa principal, se utilizó adobe en la estructura arquitectónica y en exterior de las mismas tiene columnas con antepechos de cemento.



El mobiliario que existe dentro de estos espacios anexos que son las habitaciones que se encuentran en los exteriores de la casa principal no tienen concordancia con los que prevalecen en otros espacios al igual que el material del piso de estos espacios son un piso flotante en su interior.



“La decoración interior, como esculturas y muebles fueron importados desde Francia y España por generaciones pasadas, esta influencia fue introducida por Modesto Larrea, bisabuelo del actual dueño, quién fue representante de Ecuador ante España en el año de 1930. Se puede observar candelabros y pisos de mármol, sus puertas blancas de piedra, piletas, paredes especialmente decoradas, columnas, objetos de arte y una colección de periódicos guardados desde el siglo XVIII.” (Freile, 2015)



2.2.1. ÁREA: Cuenta con un área de 3008 m² de construcción con una hectárea aproximada de jardines.

2.2.2 TIEMPO APROXIMADO: Al encontrarse en otra provincia es necesario tomar en consideración los tiempos que les tomaría a los huéspedes llegar a la hostería.

- Quito – Hacienda Pisanqui 120 km – 1 hora 39 minutos.
- Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre Tababela – Hacienda Pisanqui 97,2 km – 1 hora 23 minutos.

2.2.3 VECINDADES: La hacienda Pisanqui se encuentra rodeada en su mayoría por terrenos vacíos que en algunos casos poseen sembríos. En su parte frontal se encuentra la Panamericana Norte que permite trasladarse a Ibarra de Sur a Norte, a Otavalo de Norte a Sur y aproximadamente a unos 5 km hacia el Oeste esta el ingreso hacia Cotacachi

2.3. INFORMACIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR

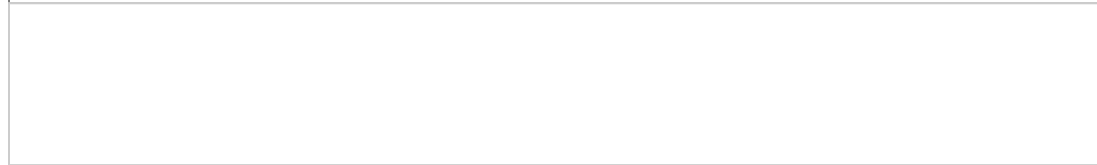
 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR		CODIGO AY-10-04-56-000-09-000008	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL HALLAZGOS PALEONTOLÓGICOS Y SITIOS, ÁREAS Y COLECCIONES ECUATORIANAS FICHA SITIOS ARQUEOLÓGICOS TERRESTRES					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: IMBABURA		Cantón: OTAVALO			
Parroquia: SAN JUAN DE ILUMAN		Urbana:		Rural: <input checked="" type="checkbox"/>	
Registrado en: Registro en campo sin investigación X		Sitio en campo		Código resumido: AY-10-00064	
Códigos anteriores:					
2. IDENTIFICACIÓN Y DELIMITACIÓN					
Nombre: IM - 36 (I - 105)		Toponímico: PINSAQUÍ			
Delimitación del área - Cordenadas geográficas					
Punto Central					
Tipo: WGS84-17S X WGS84					
Zona: 17 SUR		X(Este): 807423,000000		Y(Norte): 10030846,000000	
				Z(Altura): 2440,000000	
Delimitación del área					
Tipo: WGS84-17S X WGS84					
Zona: 17 SUR		X(Este): 807627,000000		Y(Norte): 10031074,000000	
Zona: 17 SUR		X(Este): 807400,000000		Y(Norte): 10030902,000000	
Zona: 17 SUR		X(Este): 807008,000000		Y(Norte): 10030431,000000	
Zona: 17 SUR		X(Este): 807153,000000		Y(Norte): 10030570,000000	
				Z(Altura): 0,000000	
				Z(Altura): 0,000000	
				Z(Altura): 0,000000	
				Z(Altura): 0,000000	
Perímetro estimado (m): 5000000,000					
Accesos: Se ubica a 1 km. al NO. de la hacienda Pinsaqui y hacia la entrada a Cotacachi se encuentran los montículos.					
3. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
4. RÉGIMEN DE PROPIEDAD					
Público		Privado			
Estatal		Religioso			
		Particular <input checked="" type="checkbox"/>			
Dueño Actual: SAN JUAN DE ILUMÁN		Dirección: SAN JUAN DE ILUMÁN			
Teléfono:		Email:			
Observaciones: Montículo 1: Dueño Sr. Antonio González Montículo 2: Dueño Sr. Pedro Maldonado Montículo 3: Dueños Sr. Pedro Freire Montículo 4: Dueños Familia Rodríguez Montículo 5: Dueño Sr. Mauro Flores Montículo 6: Dueño Sr. Antonio Cuscango Montículo 7: Dueño Sr. Segundo Yanberra					

5. DESCRIPCIÓN DEL SITIO									
Filiación Cultural:									
Clase del sitio: ASENTAMIENTO									
Tipo del sitio: ASENTAMIENTO MONUMENTAL									
Subtipo del sitio: MONTÍCULOS HEMISFÉRICOS Y/O IRREGULARES									
Emplazamiento territorial CIMAS <input type="checkbox"/> CUCHILLAS <input type="checkbox"/> LADERAS <input type="checkbox"/> PLANICIES <input checked="" type="checkbox"/> ABRIGO ROCOSO Y CUEVAS <input type="checkbox"/> PLANICIES INUNDABLES <input type="checkbox"/> CAUCES FLUVIALES <input type="checkbox"/>					Interpretación del Sitio HABITACIONAL <input checked="" type="checkbox"/> AGRÍCOLA <input type="checkbox"/> VIAL <input type="checkbox"/> FUNERARIO <input type="checkbox"/> RITUAL <input type="checkbox"/> MILITAR <input type="checkbox"/> POLÍTICO <input type="checkbox"/> INDUSTRIAL <input type="checkbox"/> CANTERA <input type="checkbox"/> VERTIENTE <input type="checkbox"/> INDEFINIDO <input type="checkbox"/> NO INTERPRETADO <input type="checkbox"/>				
Observaciones:									
6. COMPLEMENTOS									
CAMINOS ANCESTRALES									
TUMBAS									
Presencia: Si No <input checked="" type="checkbox"/>									
Profundas y/o cámara 0 Horizontales 0 Urnas 0 Túmulos 0									
Ubicación - Coordenadas									
Tipo: WGS84-17S WGS84 <input checked="" type="checkbox"/>									
MONTÍCULOS									
Presencia: Si <input checked="" type="checkbox"/> No									
Tolas hemisfericas 0 Pirámide truncada 0 Con rampa 0									
Ubicación - Coordenadas									
Tipo: WGS84-17S <input checked="" type="checkbox"/> WGS84									
MONTÍCULO 6 Zona: 17 SUR X(Este): 807008,000000 Y(Norte): 10030431,000000 Z(Altura): 0 MONTÍCULO 6 Zona: 17 SUR X(Este): 807042,000000 Y(Norte): 10030429,000000 Z(Altura): 0 MONTÍCULO 6 Zona: 17 SUR X(Este): 807001,000000 Y(Norte): 10030433,000000 Z(Altura): 0 MONTÍCULO 6 Zona: 17 SUR X(Este): 807012,000000 Y(Norte): 10030425,000000 Z(Altura): 0									
ESTRUCTURAS CONSTRUIDAS									
Presencia: Si No <input checked="" type="checkbox"/>									
Modificación de cimas y superficies Muros de contención Zonas defensivas Basamento de muros									
Ubicación - Coordenadas									
Tipo: WGS84-17S WGS84 <input checked="" type="checkbox"/>									

ARTE RUPESTRE															
Presencia:		Si	No	X											
Petroglifos		0		Arte Rupestre		0									
Ubicación - Coordenadas															
Tipo:		WGS84-17S		WGS84		X									
7. DESCRIPCIÓN DEL SITIO															
Conjunto de montículos en proceso de desaparición															
8. CARACTERÍSTICAS NATURALES DEL SITIO															
Hidrografía:				QUEBRADA SAN JUAN POKLLO.				Orografía:						CERRO IMBABURA	
Formación geológica:				VOLCÁN COTOPAXI											
Región ecológica:				BOSQUE SECO MONTANO-BAJO											
Región bioclimática:				REGIÓN SUB HÚMEDO TEMPERADO											
Observaciones:				<p>Montículo 1: dimensiones y forma indefinida</p> <p>Montículo 2: forma rectangular, dimensiones 25m de ancho por 30m de largo. Sitio inclinado, utilizado para la agricultura, se encuentra material en la superficie</p> <p>Montículo 3: forma hemisférica, dimensiones 30m de altura y 50m de diámetro. Ubicada al ingreso de la hacienda Pinsaqui, y sobre la cual se ha construido una torre de transmisión eléctrica.</p> <p>Montículo 4: forma hemisférica, dimensiones 15m por 18m. Montículo pequeño, se encontró material cerámico en superficie</p> <p>Montículo 5: forma hemisférica, dimensiones 50m de diámetro por 30m de altura. Vivienda construida en la cima, relacionada con otros dos montículos</p> <p>Montículo 6: forma hemisférica, dimensiones 35m de diámetro por 30m de altura. Vivienda construida en la cima, potreros en las zonas cercanas</p> <p>Montículo 7: forma hemisférica, dimensiones 100m por 70m.</p>											
9. EVIDENCIA REGISTRADA Y/O RECUPERADA															
	CERAMICA		LITICA	MALACOLOGIA	FIBRA			RESTOS		METAL	VIDRIO	MADERA			
	COMPLETA	FRAGMENTO			ANIMAL	VEGETAL	TEXTIL	HUMANOS	ANIMALES						
PALEOINDIO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
FORMATIVO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
DESARROLLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
INTEGRACIÓN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
INCA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
COLONIAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
REPUBLICANO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
10. COMPOSICIÓN															
Unicomponente		X		Multicomponente											
11. CONTEXTO REPRESENTATIVO															
Filiación cultural			Profundidad bajo superficie		Descripción										
12. CONSERVACIÓN															
Situación del Sitio:															
Parcialmente destruido				Bajamente destruido				Medianamente destruido				X			
Altamente destruido				Desaparecido											
Situación del Entorno:															
Entorno no afectado				Entorno con impacto compatible				Entorno con impacto moderado				X			
Entorno con impacto severo				Entorno con impacto crítico											
Infraestructura y elementos de gestión del sitio															
VÍAS DE ACCESO		X		VENTA DE ARTESANÍA				RESTAURANTE							
INFRAESTRUCTURA HOTELERA				DECLARATORIA				ORDENANZA							
RED ELÉCTRICA		X		RED DE AGUA POTABLE				LEVANTAMIENTO TOPOGRÁFICO							

13. FACTORES DE DETERIORO			
Deterioros Naturales		Deterioros Antrópicos	
DETER.FAUNA CON COMPROM. ELEMENTOS ESTRUCT.		DESARROLLO INDUSTRIAL/COMERCIAL/INFRAESTRUCTURA	
DETER.FLORA SIN COMPROM. ELEMENTOS ESTRUCT.		ACTIVIDADES FORESTALES Y ASOCIADAS	
DETER. FLORA CON COMPROM. ELEMENTOS ESTRUCT.		VANDALISMO HUAQUEOS CON MOVIMIENTOS DE TIERRA >50%	
EROSIÓN HÍDRICA	X	ACTIVIDADES GANADERAS Y ASOCIADAS	X
EROSIÓN EÓLICA	X	ACTIVIDADES AGRÍCOLAS Y ASOCIADAS	X
EROSIÓN TÉRMICA		NEGLIGENCIA/ABANDONO/TURISMO SIN CONTROL	
FILTRA. HUMEDAD CAPILARIDAD SIN PRESEN. BIODETER.		CONFLICTO POLÍTICO/SOCIAL	
FILTRA. HUMEDAD CAPILARIDAD CON PRESENCIA BIODET.		VANDALISMO/HUAQUEOS CON MOVIMIENTOS DE TIERRA <50%	X
DETER. DESASTRE NAT. SIN COMPRET ELEM. ESTRUCT		MINERAS Y ACTIVIDADES EXTRACTIVAS	
DETER.FAUNA SIN COMPROM. ELEMENTOS ESTRUCT.		DESARROLLO URBANO	X
DETER. DESASTRE NAT. CON COMPRET ELEM. ESTRUCT			
Observaciones:			
Causa del deterioro:			
Crecimiento hurbano			
Año aproximado del deterioro:			
0			
Descripción del deterioro:			
Peligros Inminentes:			
Crecimiento urbano.			
14. MEDIDAS ADOPTADAS			
Medidas		Año	Ejecutante
		0	
Propuesta de Intervención de conservación/restauración:			
Plan de manejo y conservación			

15. SEGUIMIENTO DE INVESTIGACION			
Investigado: Si No <input checked="" type="checkbox"/>			
	Responsable	Año	Referencia bibliografica
DIAGNOSTICADO POR		0	
RECONOCIDO POR		0	
RESCATADO POR		0	
MONITOREADO POR		0	
PROSPECTADO POR		0	
EXCAVADO POR		0	
Propuesta de Investigación:			
Fechado: Si No <input checked="" type="checkbox"/>			
16. UBICACIÓN DE BIENES RECOLECTADOS EN EL SITIO			
Colección	Código de Investigación	Cant.	Observaciones
Bibliografía			
Gondard, Pierre y Freddy López (1983) Inventario arqueológico preliminar de los Andes septentrionales del Ecuador Quito: MAG, PRONAREG, Museo del Banco Central del Ecuador.			
Athens, Stephen (1980) El proceso evolutivo en las sociedades complejas y la ocupación del periodo tardío Cara en los Andes del Ecuador Otavalo: IOA			
Athens, Stephen (2003) Inventory of earthen mound sites in the northern highland of Ecuador. Honolulu: University of Honolulu, Hawaii			
17. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código	Nombre		
AY-10-04-56-000-09-000004	TOLA PINSAQUÍ 3		
AY-10-04-56-000-09-000003	TOLA PINSAQUÍ 4		
AY-10-04-56-000-09-000005	TOLA PINSAQUÍ 2		
AY-10-04-56-000-09-000006	TOLA PINSAQUI 1		
AY-10-04-56-000-09-000001	TOLA PINSAQUÍ 7		
AY-10-04-56-000-09-000013	TOLA PINSAQUÍ 6		
AY-10-04-56-000-09-000002	TOLA PINSAQUÍ 5		
18. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: INPC_R1_R2_DECR_EMERG_MIGRADAS_GTENORIO			
Registrado por: MIGRACIÓN MIGRACIÓN		Fecha de registro: 12/15/2008	
Revisado por: TENORIO SALAZAR GABRIELA EUGENIA		Fecha de revisión: 01/07/2014	
Aprobado por: TENORIO SALAZAR GABRIELA EUGENIA		Fecha de aprobación: 01/07/2014	

19. ANEXOS**Croquis****Fotográfico**

2.4. SITUACIÓN ACTUAL DEL ECUADOR

En el 2013, Ecuador obtuvo la mención de ser el mejor país de destino para personas jubiladas. La revista turística estadounidense International Living lo seleccionó como el número uno entre una lista de otros 22 países. Los parámetros de selección se basaron en la calidad de vida a un costo razonable: diversidad de clima y paisajes, además de precios bajos de mobiliario, alimentación y servicios.

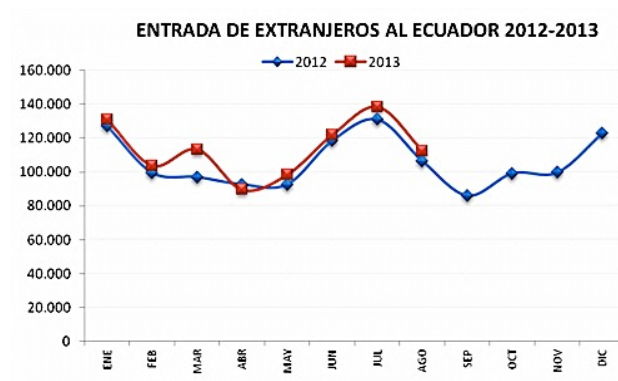
Country	Real Estate	Special Bene	Cost of Living	Inte.	E&A	Health	Infras.	Climate	Final Scores
Ecuador	97	98	100	95	90	85	80	83	91.1
Panama	95	100	95	96	96	91	82	68	90.4
Mexico	94	91	88	96	96	88	75	89	89.6
Malaysia	94	79	95	95	96	87	91	66	87.7
Colombia	93	76	60	92	96	93	84	75	83.7
New Zealand	87	72	69	90	93	84	86	89	83.6
Nicaragua	92	79	94	89	85	78	63	70	82.6
Spain	79	68	78	90	93	76	94	81	82.1
Thailand	90	68	71	91	97	83	76	75	81.4
Honduras	82	89	76	95	96	78	67	63	80.7
Uruguay	91	76	81	87	57	81	83	87	80.4
Italy	69	74	60	71	98	80	90	100	80.3
Brazil	81	87	68	81	99	85	69	71	80.2
Ireland	70	90	57	99	91	70	85	79	80.2
France	68	75	57	82	100	90	88	90	80.1
Costa Rica	88	79	65	97	94	83	74	60	80.0
Belize	80	84	84	100	83	82	70	57	79.9
Chile	90	73	77	80	93	81	84	61	79.8
Dom. Republic	93	68	60	85	89	72	75	72	76.8
*E&A = Entertainment and Amenities; Inte. = Integration; Infras. = Infrastructure									

Factores que inciden en toma de decisión	Porcentaje
Salud a bajo costo.	88%
El clima	75%
Presupuesto bajo para vivir.	95%
Tamaño de la ciudad: seguridad	85%
Cultura	65%
Arquitectura	79%

Ciudad moderna: con centros comerciales, cines, bancos, hospitales.	98%
Ciudad limpia y ordenada	75%

Fuente: Revista International Living

2.4.1 SITUACIÓN MIGRATORIA DE ENTRADA AL ECUADOR



“Durante el mes de AGOSTO del 2013 llegaron al país un total de 112.576 extranjeros. Comparado con el año anterior existe un aumento de visitantes ya que en AGOSTO del 2012 ingresaron un total de 106.368 visitantes.”

2.4.2 ENTRADAS DE EXTRANJEROS POR PAÍSES AL ECUADOR.

RK	PAIS	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	Acumulado Ene-May	%
1	COLOMBIA	46.006	21.340	31.800	21.035	23.069	143.250	26,72
2	ESTADOS UNIDOS	19.066	18.900	21.984	15.382	19.921	95.253	17,77
3	PERU	14.211	14.852	11.264	9.327	10.278	59.932	11,18
5	VENEZUELA	4.841	6.135	5.411	5.984	6.553	28.924	5,40
6	ESPAÑA	5.153	4.902	4.754	4.167	4.714	23.690	4,42
4	ARGENTINA	8.106	4.989	4.348	3.136	2.874	23.453	4,38
7	CHILE	5.023	6.916	2.929	2.504	2.603	19.975	3,73
8	CANADA	2.490	2.642	2.877	2.308	2.276	12.593	2,35
9	ALEMANIA	2.166	2.423	2.703	1.723	1.866	10.881	2,03
10	GRAN BRETAGIA	1.841	1.478	1.880	1.904	2.071	9.174	1,71

FUENTE: MINISTERIO DE TURISMO

2.4.3 COMPARATIVO DE MOVIMIENTOS DE ENTRADAS DE TURISTAS POR PROVINCIAS.

JEFATURAS	ABR		MAY		JUN		ACUMULADO	
	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013
							Ene-May	Ene-May
PICHINCHA	38.156	43.055	41.461	48.524	53077		200.961	234.448
GUAYAS	21.841	22.168	23.220	23.871	27724		132.191	126.988
CARCHI	19.292	11.333	14.288	13.110	24037		92.948	89.082
EL ORO	9.977	9.933	9.634	10.119	9.413		65.079	67.983
LOJA	1.037	831	997	829	982		5.284	4.846
OTRAS								
JEFATURAS	2.324	2.349	3.046	1.967	3.060		12.455	12.713
TOTAL	92.627	89.669	92.646	98.420	118.293	-	508.918	536.060

FUENTE: MINISTERIO DE TURISMO

2.4.5 PRINCIPALES CIUDADES DE DESTINO CON MAYOR CRECIMIENTO POR NÚMERO DE GASTOS DE LOS VISITANTES

Destination City	2012 Growth Rate	Rank
Quito	26.3%	1
Bogota	24.8%	2
Tokyo	24.2%	3
Istanbul	20.7%	4
Abu Dhabi	20.7%	4
Taipei	20.5%	6
Tunis	19.8%	7
Beijing	19.2%	8
Dubai	18.5%	9
Nairobi	16.7%	10
Bangkok	16.6%	11
Vienna	16.3%	12
Seoul	16.2%	13
Rio de Janeiro	16.1%	14
San Jose	15.0%	15
Lima	14.0%	16
Zurich	13.9%	17
Kuala Lumpur	13.7%	18
Mexico City	13.4%	19
Singapore	12.7%	20

*Top 20 growth rate ranking of the combined list of each of the 5 regions' top 10 cities which were ranked by visitor spending.

Fuente: MasterCard Worldwide Insights

2.5 SITUACIÓN JURÍDICA DE EXTRANJEROS EN ECUADOR

2.5.1 LEY DE EXTRANJERÍA

Art.12.- Considérese no migrante a todo extranjero con domicilio en otro Estado que se interna legal y condicionalmente en el país, sin animo de radicarse y con los motivos que en cada categoría se determinan a continuación:

IX.- Visitantes temporales con fines lícitos tales como turismo, deporte, salud, estudio, ciencia, arte o para ejecutar actos de comercio que no impliquen la importación simultánea de bienes...

X.- Transeúntes, comprendidos en las siguientes subcategorías:

3. Visitantes temporales, con los fines previstos en el número IX de este artículo, durante un período no mayor de tres meses en cada año.

2.5.2 REGLAMENTO A LA LEY DE EXTRAJERÍA

Art. 48.- Los extranjeros no inmigrantes comprendidos en las subcategorías de transeúntes de la categoría X del artículo doce de la ley, no requerirán visación del funcionario del servicio exterior ecuatoriano para su admisión en el país y deberán sujetarse a las siguientes reglas:

III.- El tiempo máximo de permanencia en el país para los extranjeros comprendidos en la categoría 3, será de tres meses en cada período de doce meses, contados a partir de la fecha de ingreso del extranjero, con excepción de los casos de reciprocidad y los contemplados por los acuerdos y convenios de visas. Se les autorizará a todo extranjero que ingrese al Ecuador en esta subcategoría la permanencia de tres meses, salvo que solicitare una autorización por un tiempo menor, o que hubiere ingresado anteriormente al país en igual subcategoría, en cuyo evento se la autorizará permanecer el tiempo que le faltare para completar los tres meses.

3. ADULTOS MAYORES

3.1. CONCEPTO DE ADULTO MAYOR

Este es el término o nombre que reciben quienes pertenecen al grupo etáreo que comprende personas que tienen más de 65 años de edad. Por lo general, se considera que los adultos mayores, sólo por haber alcanzado este rango de edad, son lo que se conocen como pertenecientes a la tercera edad, o ancianos

3.2. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DEL ADULTO MAYOR

- En la senectud se va adquiriendo una incapacidad de adaptación, tanto a los cambios biológicos y las limitaciones físicas, como a las nuevas condiciones de vida que supone el envejecimiento.
- El mayor reto de un anciano es poder enfrentar la pérdida de control; los cambios ocasionados por la jubilación, las enfermedades, los cambios en la imagen, los cambios financieros y la muerte de sus seres queridos pueden hacerlos sentir impotentes; cada uno de estos cambios no sólo significa perder algo, sino que también suponen un proceso de adaptación que será determinante en el sentimiento de satisfacción o insatisfacción de los ancianos respecto a sus vidas.
- Situaciones que afectan la situación psicológica del mayor adulto:
 - **Jubilación:** algunos adultos mayores la consideran como el inicio de una época para disfrutar del tiempo libre, mientras que para la gran mayoría de los demás ancianos éste es un momento de estrés, una situación que supone una pérdida de prestigio y poder adquisitivo, descenso en la autoestima y/o una merma en el círculo social que le rodeaba.
 - **Duelo:** es una de las tareas principales de esta etapa, ya que la mayoría debe enfrentarse a un sinnúmero de pérdidas, tanto de amigos como familiares; además, en esta etapa de la vida es muy importante lograr hacer un balance de la vida del sujeto y asumir la proximidad de la propia muerte.
 - **Viudez:** una de las duras realidades que se presentan en la tercera edad es la pérdida del ser con el que se ha compartido una larga etapa de la

vida; la repercusión por la pérdida del cónyuge dependerá, sobretodo, del grado de dependencia que haya existido entre ambos. Agravando esta situación está la soledad que aparece entonces en la vida del anciano viudo, la que puede empeorar sus condiciones de vida.

- **Cambios físicos:** cuya importancia va más allá del plano estético, sino más bien su influencia pasa por crear en el adulto mayor una sensación de que como es más débil físicamente, dependiente de terceros, más lento y torpe, ya no sirve, que es casi un estorbo, creencia que es apoyada por la actual sociedad que le rinde culto a la “Eterna Juventud”.
- Los trastornos que aparecen en la tercera edad tienen características propias, distintas a las de otras etapas de la vida. En lo que podría denominarse un envejecimiento normal, el individuo se va adaptando sin problemas a su nueva situación, pero, si no es así y, además, se presentan circunstancias muy adversas, el anciano descompensado entra en un estado de senilidad con algunos trastornos:
 - **Depresión senil :** forma parte de la psicosis basadas en lesiones orgánicas, son reacciones sentimentales tristes. El estado de tristeza o depresión constituyen una estimulación afectiva que realiza con frecuencia el cuadro clínico de una cerebropatía orgánica senil.
 - **Neurosis :** este cuadro psiquiátrico no es muy distinto al que se produce en otras etapas de la vida aunque en ocasiones tiene algunas características especiales que lo diferencian. La depresión se acompaña,

frecuentemente de un componente ansioso, somatización e hipocondría, una postura de pesimismo y la resignación ante las escasas perspectivas de futuro.

- **Psicosis y otras alteraciones** : como en el caso de la neurosis, estos cuadros provienen ya de etapas anteriores o son muy similares a los descritos en la vida adulta.
- **Demencias** : es una afectación de deterioro cerebral, con decadencia progresiva y global de las funciones intelectuales.
- **Enfermedad de Pick** : se trata de una atrofia frontales y temporal circunscrita a los lóbulos frontales y temporales, y se considera de origen hereditario degenerativo.
- **Enfermedad de Alzheimer** : es mas frecuente que la anterior y se da mas entre las mujeres. Se manifiesta por un envejecimiento patológico y acelerado de las neuronas cerebrales.
- **Demencia senil** : durante el decline de la vida se produce de modo natural, un gradual deterioro de las funciones del cuerpo y de la mente. Consiste en una atrofia generalizada, habitualmente mas densa en el lóbulo frontal, no se conocen las causas de esta enfermedad.

3.3. ASPECTOS FÍSICOS DEL ADULTO MAYOR

A partir de cierta edad, es frecuente la presencia de achaques pequeños problemas de funcionamiento del organismo y alteraciones anatómicas que asocian molestias, así como de enfermedades de mayor entidad:

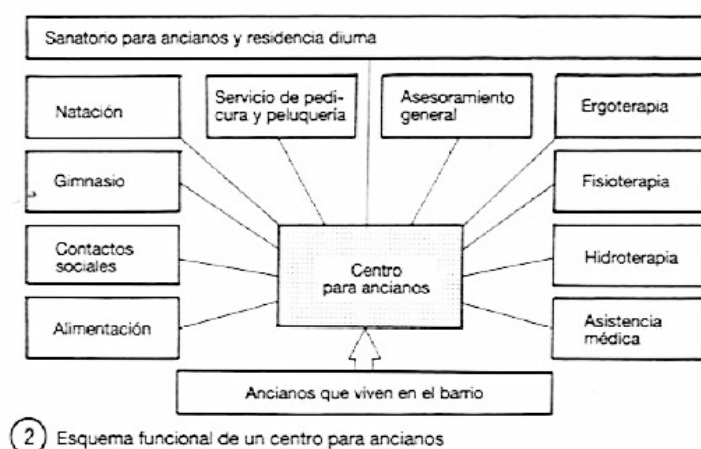
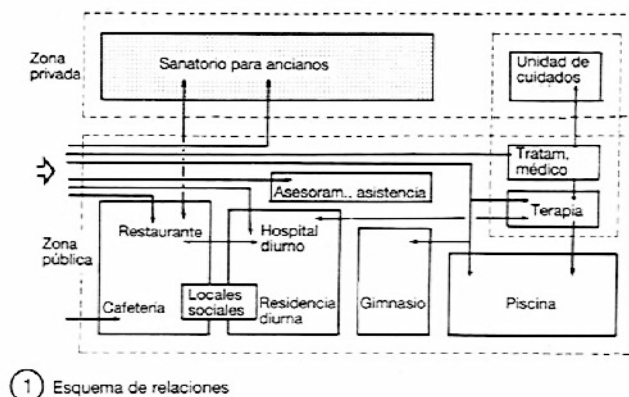
- **Enfermedades crónicas** : las enfermedades crónicas graves obligan al anciano a limitar de forma importante su ritmo de vida y a seguir un tratamiento continuados.
- **Trastornos del sueño**: los problemas del sueño a esta edad pueden producirse por exceso o por defecto, debido a un trastorno primario, una alteración ambiental o algún estado patológico.
- **Trastornos de alimentación** : la dentadura en malas condiciones puede suponer una dificultad para ingerir alimentos y para masticarlos. A partir de los 60 años, se presentan también alteraciones de la capacidad de absorción del sistema gastrointestinal y más frecuente la presencia de gastritis de tipo atrófico. También el abandono alimentario esta muy relacionado con las situaciones de soledad.
- **Enfermedades del sistema óseo** : la descalcificación u osteoporosis, perdida de la densidad o masa ósea, conduce a problemas como dolores óseos, deformidad de la caja toraxica, deformidad de los huesos en las extremidades, riesgo elevado de fracturas, etc.
- **Enfermedades vasculares y del corazón** : debido al envejecimiento celular de las arterias del organismo y a los cambios de la masa muscular de corazón, las enfermedades cardiovasculares contribuyen una de las primeras causas de muerte en la edad avanzada.

3.3.1. DEFICIENCIAS FÍSICAS

- **Leves:** Personas que presentan alguna dificultad para llevar a cabo actividades de la vida diaria. Sin embargo, la persona es independiente y no requieren apoyo de terceros y puede superar barreras del entorno.
- **Moderadas:** Personas que presentan una disminución o imposibilidad importante de su capacidad para realizar la mayoría de las actividades de la vida diaria, llegando incluso a requerir apoyo en labores básicas de autocuidado, superando con dificultades sólo algunas barreras del entorno.
- **Severa:** Personas que ven gravemente dificultada o imposibilitada la realización de sus actividades cotidianas, requiriendo del apoyo o cuidados de una tercera persona, no logrando superar las barreras del entorno.

3.4. ESQUEMA DE FUNCIONAMIENTO DE VIVIENDAS PARA ADULTO MAYOR

Cuando se realiza una edificación o una remodelación para personas de tercera edad o adulto mayor debemos tomar en cuenta que deberá existir una interrelación entre la zona privada de quienes habitan dentro de ella con la zona pública donde podrán realizar otras actividades en diferentes espacios tanto quienes habitan dentro de ella como el personal y los visitantes. Es necesario planificar una circulación adecuada entre cada espacio existente, en donde el desplazamiento no sea demasiado largo entre uno y otro por sus impedimentos físicos si existiesen o en caso de una emergencia el personal médico pueda acudir de forma rápida y eficaz a cualquiera de estos.



4. ALOJAMIENTOS HOTELEROS

4.1. INFORMACIÓN DE ALOJAMIENTOS HOTELEROS SEGÚN LA NORMATIVA

Dentro del conjunto de establecimientos de alojamiento turísticos pueden distinguirse un grupo de alojamientos de tipo hotelero que incluye hoteles, hostales, pensiones, hosterías, moteles, refugios y cabañas; el otro grupo es de tipo extra hotelero que abarcan complejos vacacionales, campamentos y apartamentos. A pesar de existir dos agrupaciones diferentes son los establecimientos hoteleros el elemento básico de la oferta total del alojamiento. Una posible definición del sector hotelero podría ser la siguiente "el sector hotelero comprende

todos aquellos establecimientos que se dedican profesional y habitualmente a proporcionar alojamiento a las personas, mediante precio, con o sin servicios de carácter complementario."

En el desarrollo de las operaciones de una organización hotelera, aunque con diferencias importantes según la categoría del grupo o subgrupo, su dimensión, ubicación y localización geográfica y otras características de tipo estructural, concurren en una diversidad de procesos particulares como generales.

4.2. CLASIFICACIÓN DE ALOJAMIENTOS HOTELEROS

Los Establecimientos de Alojamiento se clasifican de acuerdo a ciertos parámetros como los que a continuación mencionaremos:

- a. Ubicación y condiciones socio económicas del lugar en que se encuentra el establecimiento.
- b. Tipo de construcción, calidad y estado de la misma, así como los de sus equipos, facilidades de servicio y aspectos funcionales.
- c. Calidad de los servicios que presten.
- d. Amplitud, comodidad, facilidades y servicios de las habitaciones y servicios complementarios.
- e. Para efectos de esta clasificación se entiende por habitaciones completas, a aquellas que tienen baño privado; e incompletas a aquellas que poseen baños fuera de la habitación o uno para cierto número de habitaciones.
- f. Los servicios complementarios son aquellos diferentes a los de alojamiento, alimentos y bebidas, que faciliten la estadía de una persona en un establecimiento y que den valor agregado al local comparativamente con otros.

De aquí que el Ministerio de Turismo en su Reglamento General de actividades Turísticas ha clasificado a los establecimientos de alojamiento de la siguiente manera:

Grupo 1.- Alojamientos Hoteleros.

Subgrupo 1.1. Hoteles.

1.1.1. Hotel (de 5 a 1 estrellas doradas).

1.1.2. Hotel Residencia (de 4 a 1 estrellas doradas).

1.1.3. Hotel Apartamento (de 4 a 1 estrellas doradas).

Subgrupo 1.2. Hostales y Pensiones.

1.2.1. Hostales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.2.2. Hostales Residencias (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.2.3. Pensiones (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 1.3. Hosterías, Moteles, Refugios y Cabañas.

1.3.1. Hosterías (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.2. Moteles (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.3. Refugios (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.4. Cabañas (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Grupo 2.- Alojamientos Extrahoteleros.

Subgrupo 2.1. Complejos vacacionales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 2.2. Campamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 2.3. Apartamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).

4.3. CONCEPTO DE HOSTERÍA:

Hostería es “todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones.”

4.4. CLASIFICACIÓN DE HOSTERÍA:

Las hosterías están normalmente, clasificados en categorías según el grado de confort y el nivel de servicios que ofrecen, dentro de los cuales tenemos:

- Hostería de tres estrellas:

Deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción las veinticuatro horas del día, atendido por personal capacitado que conocerá, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de la recepción;
- c) Botiquín de primeros auxilios.

- Hostería de dos estrellas:

Deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción las veinticuatro horas del día atendido, por personal calificado. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Central de teléfonos para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio estará

atendido por el personal de la recepción;

c) Botiquín de primeros auxilios.

- Hostería de una estrella:

Deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción, atendido las veinticuatro horas del día por personal capacitado. Existirá

un mozo de equipajes y mensajero que dependerá de la recepción;

b) Teléfono público en la recepción;

c) Botiquín de primeros auxilios.

Las hosterías cualquiera sea su categoría, deberán disponer además de servicios comunes de comedor y pisos.

5. HABITACIONES

5.1 UNIDAD DE ALOJAMIENTO – UNIDAD DE VIVIENDA

Una habitación de un hotel como una hostería implica comodidad, privacidad, seguridad para sus ocupantes. Se ofrecen diferentes tipos de habitaciones que varían en tamaño, lujo y comodidades. El aspecto de una habitación se ve afectado por la ubicación del hotel mismo, su mercado y el nivel del servicio prestado.

La habitación de una alojamiento hotelero es considerada como **unidad de alojamiento**, entendiéndose como tal a la habitación y cuarto de baño. Cuando la habitación esta compuesta por uno o varios ambientes para dormir, un estar-comedor, cocina o kitchenette y cuarto de baño se la denomina **unidad de vivienda**.

5.2. CLASIFICACIÓN DE HABITACIÓN

- a) HABITACIÓN SIMPLE: es el ambiente de un establecimiento destinado al alojamiento de una sola persona.
- b) HABITACIÓN DOBLE: es el ambiente de un establecimiento destinado al alojamiento de dos personas, en dos camas individuales o en una cama doble matrimonial.
- c) HABITACIÓN TRIPLE: es el ambiente de un establecimiento destinado al alojamiento de tres personas, en una cama individual y una doble matrimonial o bien en tres camas individuales.
- d) HABITACIÓN CUÁDRUPLE: es el ambiente de un establecimiento destinado al alojamiento de cuatro personas distribuidas en una doble matrimonial y dos individuales o cuatro individuales.

5.3. CLASIFICACIÓN DE CAMAS

- a. Cama Individual: como su nombre indica, es la utilizada en las habitaciones que van a ser ocupadas por una sola persona y suele tener un tamaño de entre 90-100cm de ancho.
- b. Cama de Matrimonio: se utiliza en las habitaciones dobles y mide 1,35cm.
- c. Cama Queen Size: Para habitaciones dobles, su tamaño es 1,50cm.
- d. Cama King Size: se utiliza en los hoteles de lujo y su tamaño es 2×2m.
- e. Cama King California: Esta cama es realmente más larga que ancha y mide 2 metros de ancho por 2,15 metros de largo.

5.4. IMPLEMENTOS NECESARIOS EN UNA HABITACIÓN

Las habitaciones deberán estar conformadas por:

- Un baño privado y vestidor, incluyendo armario empotrado (closet).
- Las habitaciones deberán tener un piso con acabado de pared a pared y las ventanas dotadas de protección que permitan cortar el paso de la luz externa.
- Camas (individuales o matrimonial)
- Cuatro (4) almohadas .
- Dos (2) mesas de noche
- Dos (2) portamaletas
- Dos (2) butacas.
- Escritorio.
- Peinadora con silla.
- Minibar.
- Mesa.
- Lámpara de mesa.

El baño deberá tener la totalidad de sus paredes y pisos recubiertos con baldosas de cerámica y deberán contar como mínimo con la siguiente dotación:

- Excusado (W.C.).
- Bañera con ducha.
- Lavamanos.
- Bidet.
- Ducha manual.
- Gabinetes.
- Auxiliar de teléfono.

- Dispensador de toallas faciales.
- Punto de electricidad indicando tensión.
- Juego de toallas (3 tamaños).
- Bata de baño.
- Basurero.
- Equipo de costura.
- Limpieza para zapatos.
- Tocado.
- Gorro de baño.
- Un par de pantuflas.

Es necesario que en la habitación los interruptores de luces, ambiente musical, radio y aire acondicionado, deberán estar ubicados cerca de la cabecera de la cama, o en otro lugar visible adecuado en la habitación.

5.5. DIMENSIONES ESTIPULADAS POR LA NORMAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DE QUITO

“Art. 257.- Dormitorios en edificaciones para alojamiento.- El área mínima para dormitorio contendrá espacio para una cama matrimonial de 1,50 m. de ancho por 2,00 m. de largo, con circulación en sus tres lados de 0,80 m. (un ancho, dos largos) y un espacio para guardarropa mínimo de 1,00 m² con un ancho de 0,60 m. La altura mínima útil de entresijos será 2,45 m.

Contará además con una batería sanitaria que incluye un inodoro, con una distancia mínima al paramento frontal de 0,60 m. y a los laterales de mínimo 0,20 a cada lado, y

dispondrá además de ducha de mano (tipo teléfono). Tendrá además un lavamanos y una ducha cuyo lado menor no será inferior a 0,80 m. En habitaciones dúplex puede existir un solo baño compartido. Todos los baños contarán con servicio de agua caliente”

5.6. ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y MOVILIDAD REDUCIDA AL MEDIO FÍSICO. ESPACIO – DORMITORIOS.

“Dormitorio Individual. Las dimensiones mínimas en espacio de maniobras y de paso del dormitorio individual deben ser de 3 000 mm X 3 100 mm . Es mejor que la proporción del dormitorio sea cuadrada, .

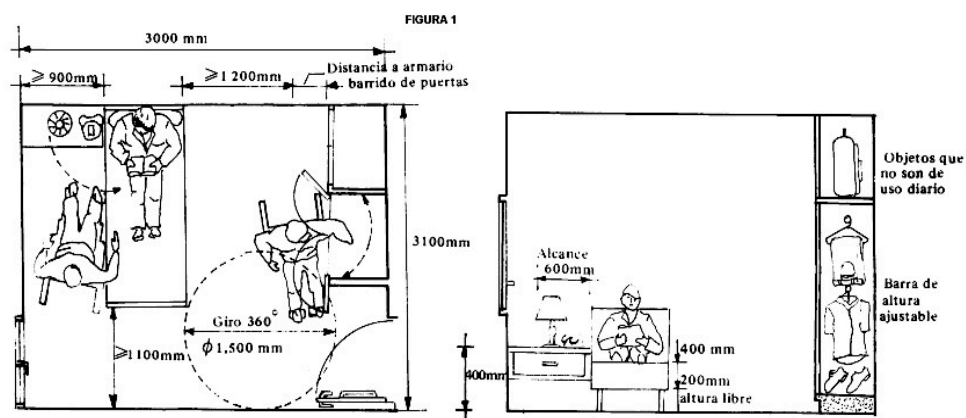
Para que el usuario de sillas de ruedas pueda realizar las maniobras necesarias en un dormitorio deben tener las siguientes dimensiones mínimas: un área circular de rotación de 1 500 mm de diámetro, la zona de circulación de 900 mm en torno a la cama, suficientes para el acceso y la transferencia, la zona de circulación en el pie de la cama debe ser de 1 100 mm. La superficie mínima que se aconseja para conseguir al menos dos posibilidades de ubicación de la cama y un armario es de 13,20 m².

La altura de la cama debe ser de 400 mm, para facilitar la transferencia desde la silla de ruedas.

La zona para el alcance de los objetos (teléfono, lámparas, controles, etc.) no debe ser mayor de 600 mm, a partir de cualquiera de los bordes laterales de la cabecera de la cama.

Los mecanismos de control, sean estos de iluminación, ventilación extracción de humos, alarmas, etc., deben estar centralizados en un punto de fácil acceso, uno junto a la puerta de entrada a una altura de alcance entre 850 mm y 1 200 mm máximo y el otro junto a la cama

dentro de la zona de alcance de 600 mm



6. RESTAURANTE

6.1. ORIGEN

“El término "RESTAURANTE" es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre a un establecimiento fundado alrededor de 1765, por un francés de apellido Boulanger, vendedor de caldos y sopas, quien las bautizó con el nombre de 'restaurants' porque recomfortaban a sus clientes. En él se servían bebidas y comidas como algo distinto a las posadas, tabernas y casas de comida. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos. El restaurante de Boulanger, Champs D'odiso, cobraba unos precios lo suficientemente altos como para convertirse en un lugar exclusivo en el que las damas de la sociedad acudían para mostrar su distinción. Después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número”.

En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables.

6.2. IMPORTANCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

El servicio de alimentos y bebidas es un aspecto muy importante en la operación de una hostería, al grado de que el ingreso generado por esta fuente en ocasiones llega a superar al de la renta de habitaciones. Cabe señalar que los ingresos por concepto de alimentos y bebidas se incrementan considerablemente, cuando la hostería ofrece servicios para banquetes y convenciones; por lo antes mencionado, el gerente de alimentos y bebidas es un miembro clave entre el personal directivo. Aun cuando es subalterno del gerente general de la hostería, disfruta de cierto grado de independencia y libertad de acción dentro de su departamento, para planear la operación de alimentos y bebidas, así como la compra de cientos de artículos que son necesarios para los restaurantes y bares. Formar parte del departamento de alimentos y bebidas demanda integrantes conocimientos especializados. Ello implica desde tener un trato adecuado con el cliente (incluso de otras nacionalidades, lo que hace necesario el dominio de un idioma aparte del propio) hasta conocer los ingredientes y la elaboración de los platillos y bebidas que el huésped consume.

6.3. TIPOS DE RESTAURANTES

- a. **Restaurante Buffet:** Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio.
- b. **Restaurante de comida rápida:** (Fast food). Restaurantes informales donde se

consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas pollo.

- c. **Restaurantes de alta cocina o gourmet:** Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la decoración la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.
- d. **Restaurantes temáticos:** Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo.

6.4. ÁREAS PRINCIPALES DE UN RESTAURANTE

- a. **Ingreso principal:** Deberá colocarse un mueble tipo aparador “podium”, además una Hostess (anfitriona) esta deberá permanecer allí durante todo el servicio para recibir.
- b. **Bar y sala de espera:** Deben disponer de un bar o una pequeña sala de espera cerca de la entrada para cuando no haya mesas disponibles.
- c. **Guardarropa:** Algunos restaurantes tienen esta área para guardar las vestimentas extras que utilizan para protegerse del frío.
- d. **Salón o comedor:** Área donde están ubicadas las mesas para el servicio a los clientes.
- e. **Bar servicio:** Área de bebidas exclusiva para camareros para evitar ruidos que puedan molestar a los comensales
- f. **Baños:** Deben estar a un extremo del salón. Debe existir accesos independientes tanto para damas como caballeros.
- g. **Salones privados:** Espacio destinado para algún evento especial o reservado que se

encuentra separado del salón principal.

- h. Caja.**
- i. Oficinas de administración.**
- j. Cocina.**

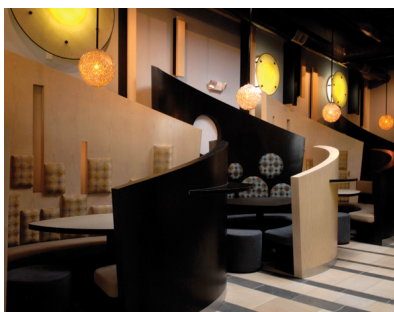
6.5. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES

Según las áreas que tiene cada restaurante permite obtener una clasificación determinada.

Restaurante de Lujo (cinco tenedores):



- a. Entrada independiente para clientes.
- b. Guardarropa y vestíbulo o sala de espera.
- c. Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- d. Servicios sanitarios con instalaciones de lujo, independientes para dama y caballeros.
- e. Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).
- f. Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores.
- g. Debe tener una decoración en armonía con el rango del establecimiento al igual accesorios diversos para flamear, mesas auxiliares, cubre fuentes.

Restaurante de primera (cuatro tenedores):

- a. Entrada independiente para clientes.
- b. Sala de espera.
- c. Guardarropa (países fríos).
- d. Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- e. Servicios Sanitarios independientes para damas y caballeros.
- f. Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.

Restaurante de Segunda (tres tenedores):

- a. Entrada para los clientes independiente.
- b. Guardarropa.
- c. Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- d. Servicios Sanitarios independientes para damas y caballeros.
- e. Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén, fregaderos, ventilación al

exterior.

Restaurante de tercera (dos tenedores):



- a. Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- b. Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- c. Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, despensa
extractor de humos

Restaurante de cuarta (un tenedor):



- a. Comedor independiente de la cocina.
- b. Servicios sanitarios.
- c. Cocina.

6.6. ERGONOMÍA Y ANTROPOMETRÍA DE UN RESTAURANTE

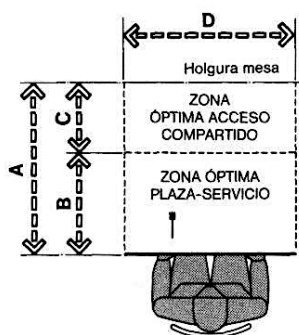
Cuando hablamos de un espacio en un restaurante es necesario saber las holguras

admisibles alrededor de la mesa y el número de personas que se encuentran en ella. La holgura entre el canto de una mesa y la pared u otro obstáculo físico debe, al menos, acomodar dos elementos: en primer lugar el espacio que ocupa la silla y en segundo lugar la máxima anchura de cuerpo de una persona de gran tamaño que circule por el espacio que separa silla y pared.

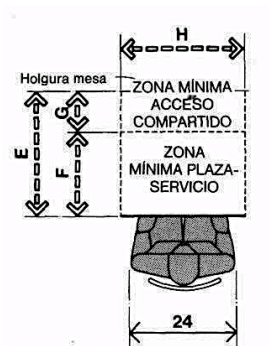
Al calcular, el número de personas que caben en torno a una mesa, frecuentemente en el mobiliario por elementos o en la aplicación de una separación de los interjeos de las sillas de 61 cm y por último las dimensiones propias de las sillas.

Es necesario analizar de igual manera el cuerpo humano, la silla, la mesa y la plaza de servicio como sistema (determina la superficie central de la mesa disponible para colocar los elementos a compartir entre los comensales)

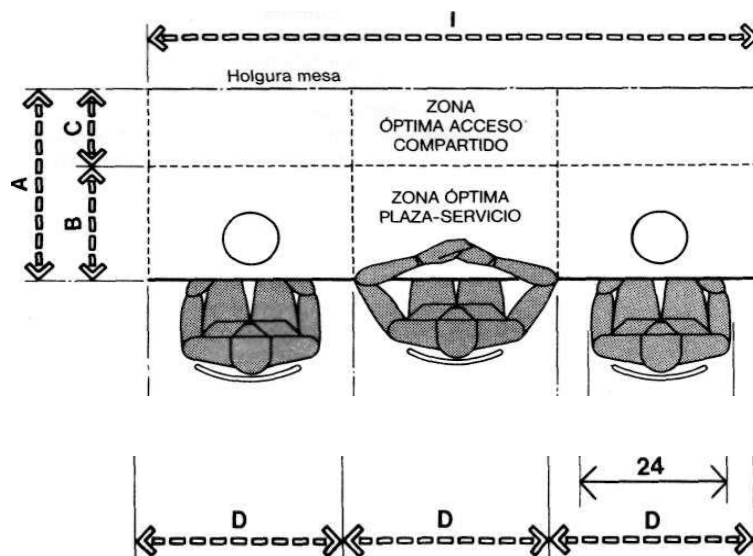
MESAS



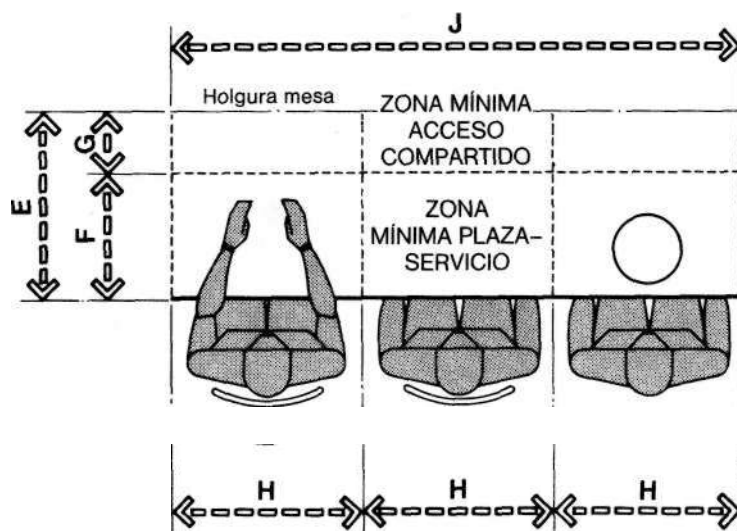
PLAZA DE SERVICIO ÓPTIMA



PLAZA DE SERVICIO ÓPTIMA

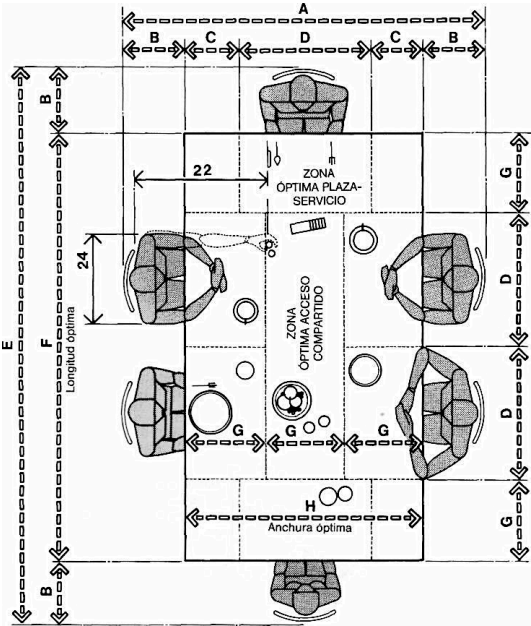


PLAZA DE SERVICIO ÓPTIMA PARA TRES PERSONAS

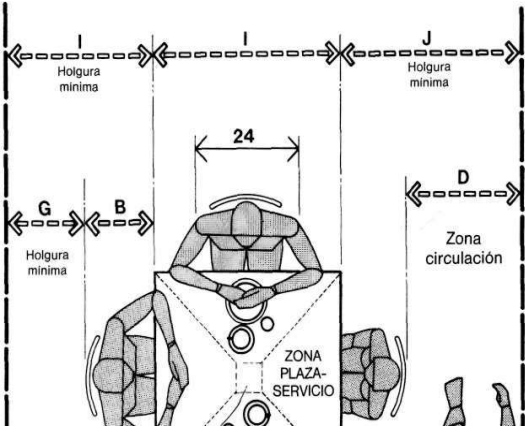


	pulg.	cm
A	27	68,6
B	18	45,7
C	9	22,9
D	30	76,2
E	21	53,3
F	16	40,6
G	5	12,7
H	24	61,0
I	90	228,6
J	72	182,9

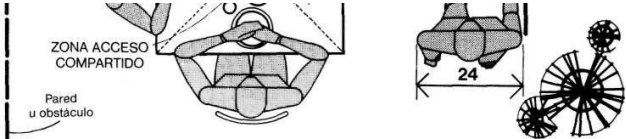
PLAZA DE SERVICIO MÍNIMA PARA TRES PERSONAS



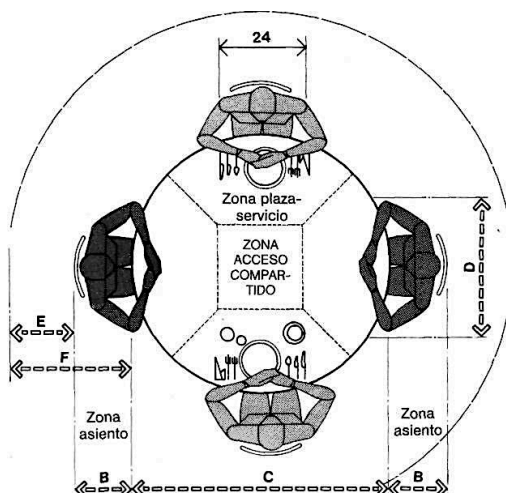
MESA RECTANGULAR/LONGITUD Y ANCHURA MÍNIMA/SEIS PERSONAS



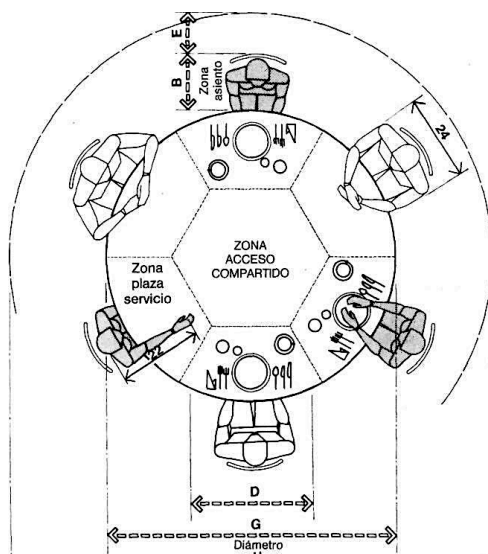
	pulg.	cm
A	96-102	243,8-259,1
B	18-24	45,7-61,0
C	12	30,5
D	30	76,2
E	132-144	335,3-365,8
F	96	243,8
G	18	45,7
H	54	137,2
I	36-42	91,4-106,7
J	48 min.	121,9 min.
K	18 min.	45,7 min.



MESA DE DESAYUNO/COCINA PARA CUATRO PERSONAS



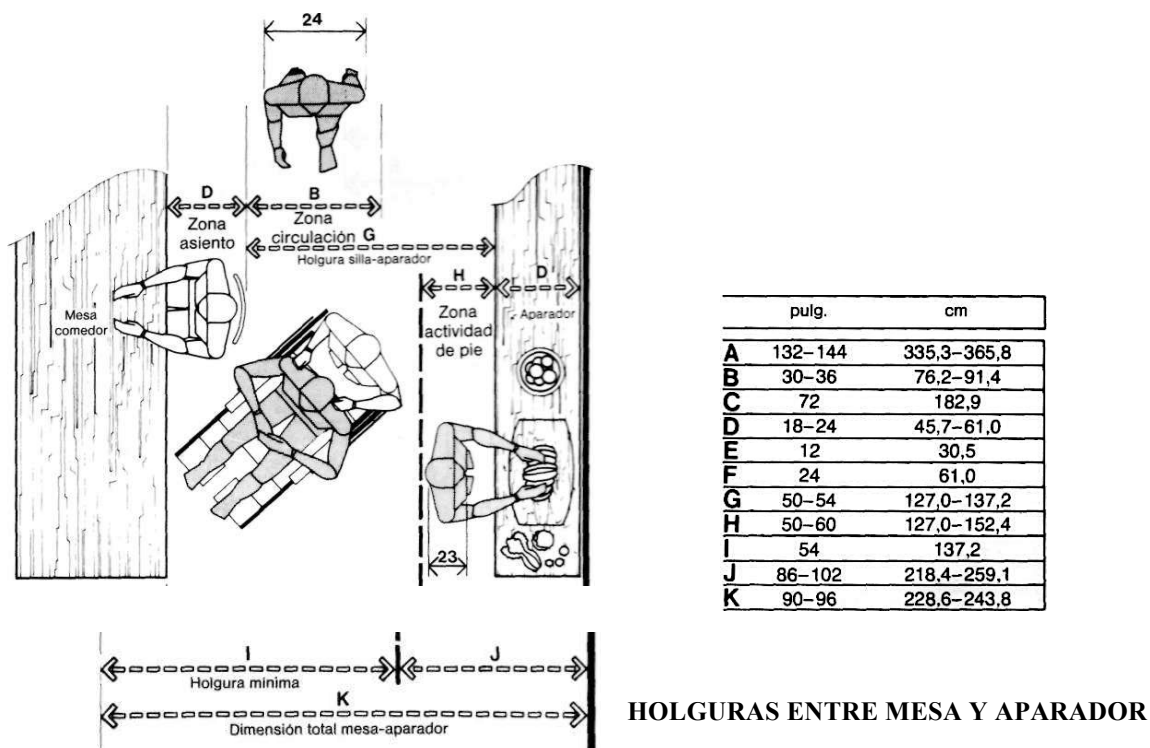
MESA CIRCULAR PARA CUATRO PERSONAS/ASIENTO ÓPTIMO/ DIÁMETRO 152,4 cm



	pulg.	cm
A	96-108	243,8-274,3
B	18-24	45,7-61,0
C	60	152,4
D	30	76,2
E	12	30,5
F	30-36	76,2-91,4
G	72	182,9
H	132-144	335,3-365,8

MESA CIRCULAR PARA SEIS PERSONAS/PROGRAMA ÓPTIMO/ DIÁMETRO 182,9 cm

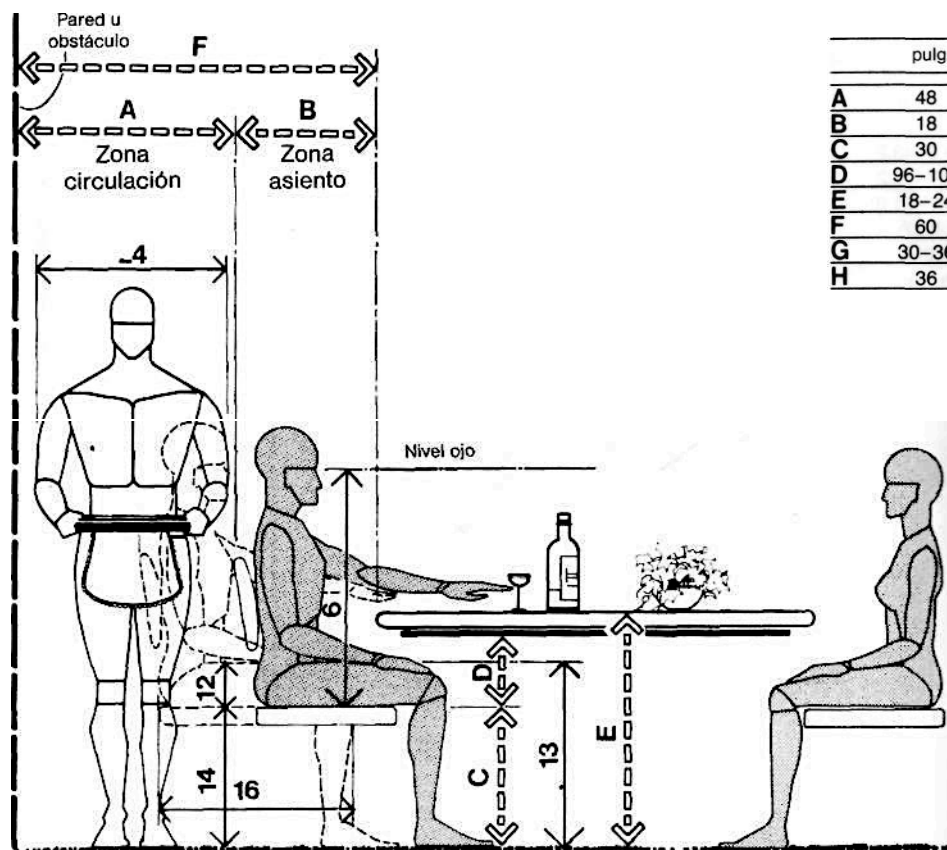
HOLGURAS DE MESA



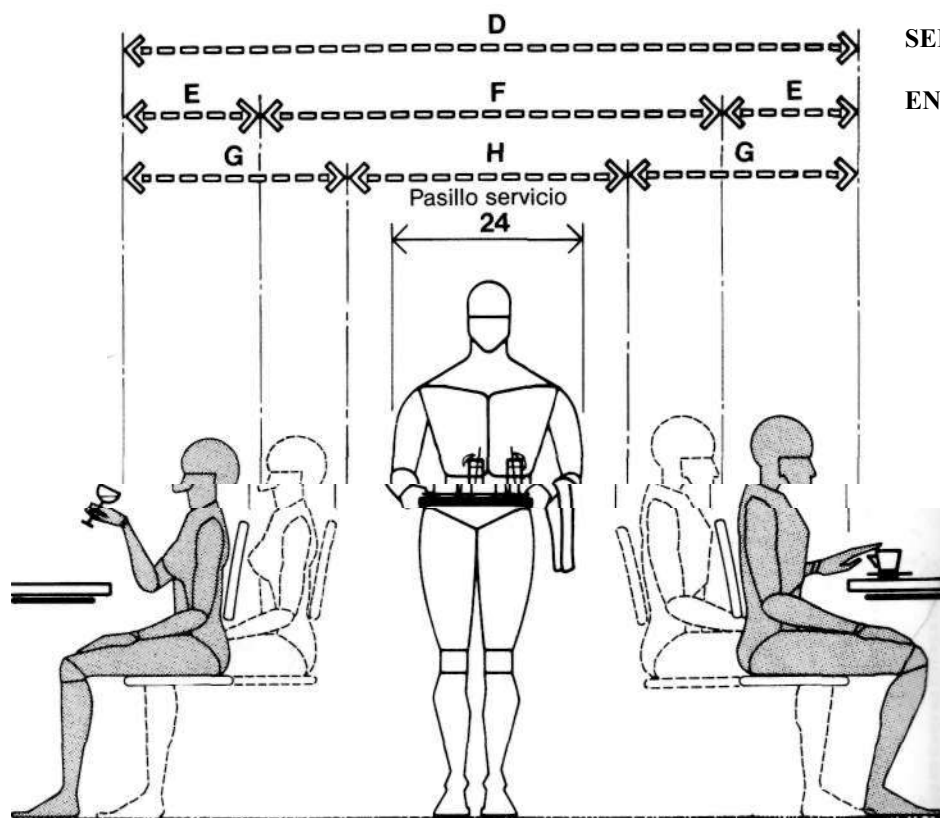
6.7. CIRCULACIÓN

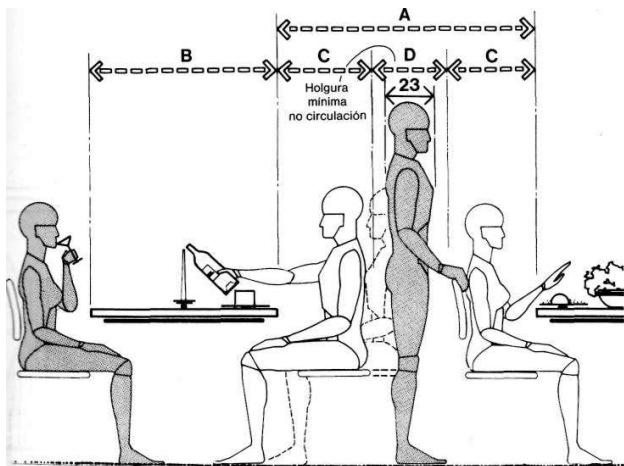
Clase de circulación: En un restaurante podemos encontrar las siguientes:

- Circulación primaria: Recepción o entrada – mesas, cocina – mesas y baños – mesas.
- Circulación secundaria: Contorno de las mesas, espacio para deslizar la silla, espacio de la mesa a la pared.
- Circulación terciaria: Zona entre puesto y puesto y zona de circulación entre mesa y mesa.



PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE SILLAS





	pulg.	cm
A	54-66	137,2-167,6
B	30-40	76,2-101,6
C	18-24	45,7-61,0
D	18	45,7
E	36	91,4

MESAS/HOLGURA MÍNIMA Y ZONAS DE NO CIRCULACION

6.8. ILUMINACIÓN EN UN RESTAURANTE

- Si los colores utilizados en el establecimiento son de colores intensos se recomienda luces blancas y en el caso que predominen colores claros se utilizaran luces de tono amarillo.
- Puede utilizarse puntos luminosos en los centros de mesas para adquirir y transmitir una atmosfera más cálida para los comensales.

6.9. MATERIALES APROPIADOS PARA UN RESTAURANTE

Existen una gran variedad de materiales que se pueden utilizar pero debemos tener en cuenta que clase de restaurante, mientras mas sofisticado sea se implementaran materiales como madera y evitaremos los plásticos, es decir, el estilo y el target al cual van enfocado tendrán una influencia directa de su utilización.

7. CAFETERÍA

7.1. DEFINICIÓN

Una cafetería es un establecimiento donde se sirven aperitivos y comidas. Una cafetería comparte algunas características de un bar y otras de un restaurante, el servicio que prestan este tipo de establecimientos suelen ser rápidos aunque existen otros que poseen sillas y mesas para que sus clientes tengan una estancia un poco más prolongada por esto se han dividido en: cervecerías, bar de tapas, bar de hotel, piano bar, heladería, bares de copas, coffe-shop, salas de fiesta y bar de espera de clientes.

Sus principales características son:

- Son establecimientos que se servirán bebidas, aperitivos, bocadillos u otros alimentos.
- En muchas ocasiones esta clase de espacios se encuentran dentro de un establecimiento, sin importar esto debe ser independiente y autónomo en su diseño o en su servicio.

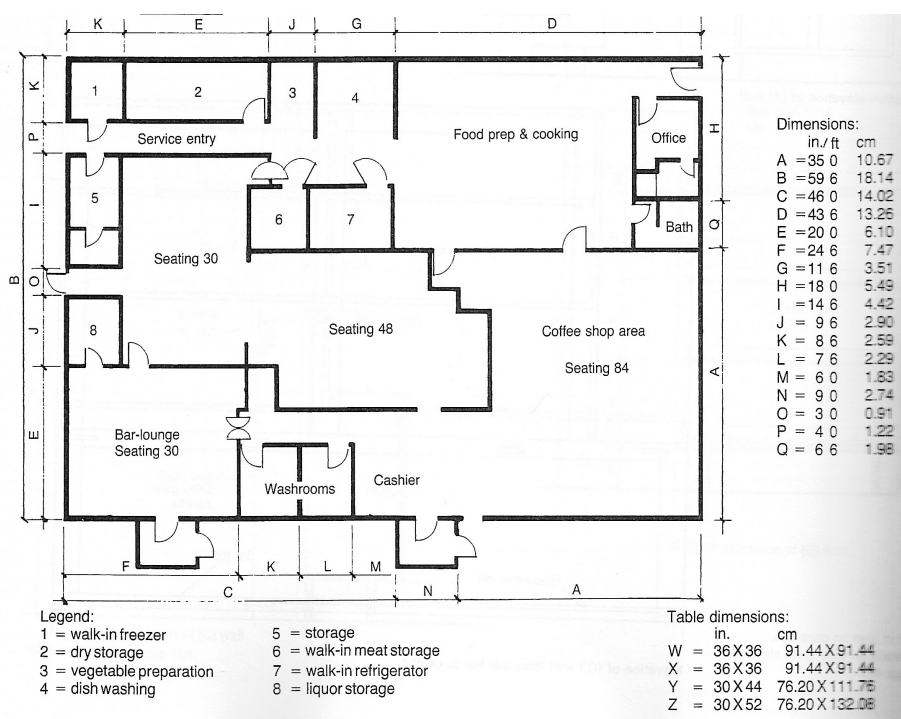
Una cafetería se distribuye de la siguiente manera:

- **ZONA DE CLIENTES:** En esta área podemos encontrar una barra donde podrá servir de mostrador o e área donde los clientes podrán consumir sentados o de pie. La medida de esta barra será del larga necesario y con altura de 1.20m y un ancho aproximado de 0.45m 0 0.50m.

También existirá una zona donde estarán ubicadas las mesas para los comensales que deseen un aperitivo, alimentos, etc. y deseen sentirse mucho más cómodo que en la barra. Debe existir baños tanto para hombres como para mujeres según la capacidad que tenga el establecimiento.

- **ZONA DE SERVICIO:** Esta zona hace referencia a todos los espacios y circulación que tiene los empleados, es decir, el espacio de trabajo entre la barra y en donde se elaboran los alimentos o bebidas.

Deben poseer un área de oficinas al igual que una área de vestuario y baños para los empleados y un lugar de almacenamiento de alimentos y bebidas.



La distribución apropiada para un bar es : zona de oficinas el 10% de la zona total del espacio, zona de servicios el 15% de la zona total del espacio y el 75% corresponde a la zona de servicios de clientes.

7.2. CLASIFICACION DE CAFETERÍAS

a. CAFETERÍA de 3 TAZAS.

- Servicios sanitarios independientes de los del personal.
- Los baños deberán ser independientes tanto para mujeres como para hombres

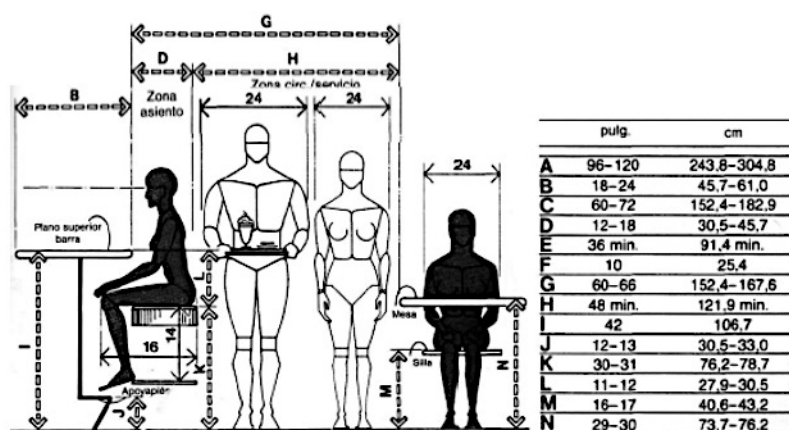
- Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías o en su defecto, entrada en horas fuera de las establecidas para el servicio de comedor.
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Teléfono con cabina aislada.
- Comedor independiente dotado con calefacción y refrigeración.
- El mobiliario, lencería y menaje serán acordes con la categoría del local.
- El personal deberá estar uniformado.
- Dispondrá de un Plato combinado del día

b. CAFETERÍA de 2 TAZAS.

- Servicios sanitarios independientes dotados de jabón y seca manos.
- La entrada de clientes no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
- Servicio telefónico a disposición de los clientes.
- Comedor independiente dotado con calefacción.
- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- El personal de servicio al público vestirá adecuadamente
- Servicio telefónico a disposición de los clientes.
- Comedor independiente dotado con calefacción.
- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- Dispondrá de un Plato combinado del día.

c. CAFETERÍA de 1 TAZA.

- Servicios sanitarios independientes dotados de jabón y seca manos.



8. BAR

8.1. ANTECEDENTES

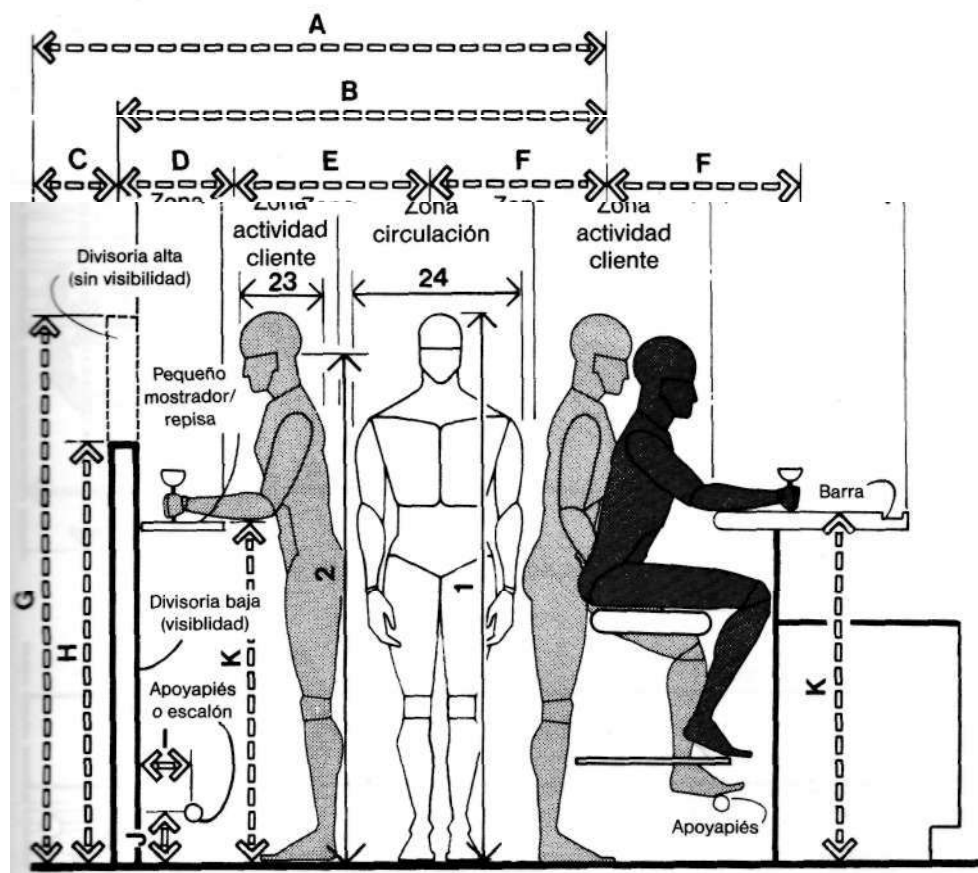
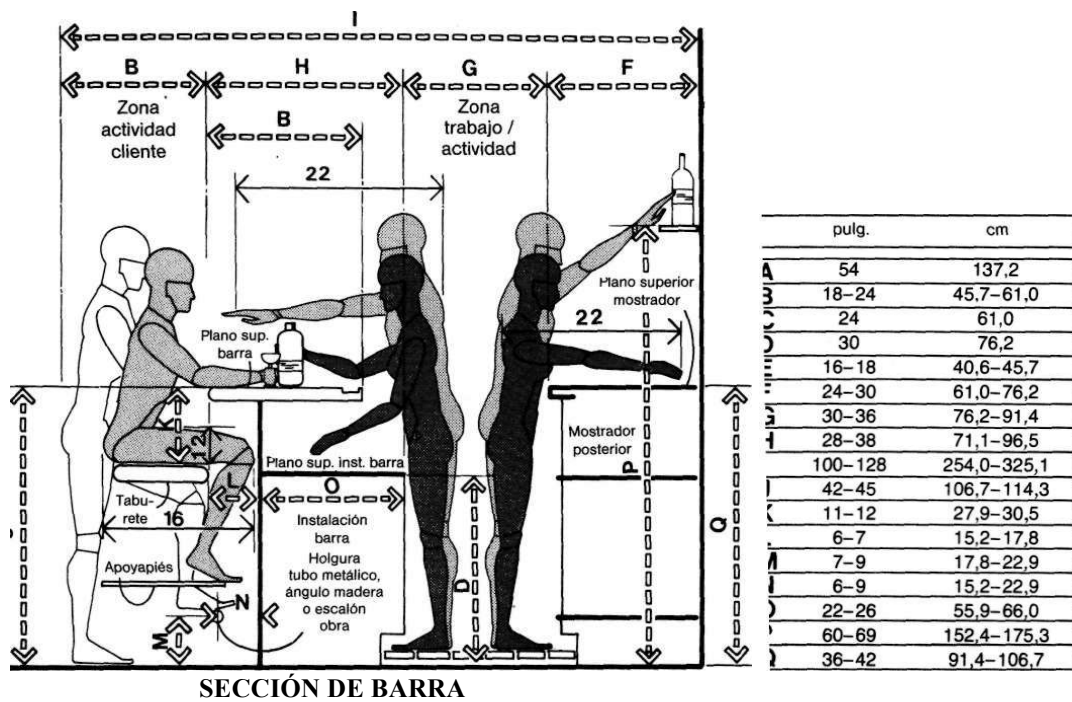
“El bar aparece en el pueblo griego desde la época de Pompeya hasta la edad media donde se desarrollaron los establecimientos en los cuales se vendían bebidas, a estos establecimientos se les llamaron “tabernas”, las cuales eran pequeñas tiendas públicas en donde se podían consumir vinos y bebidas espirituosas. Surgiendo de esa manera la actividad o ejercicio de la profesión de vender licor.”(Bigloo,2000)

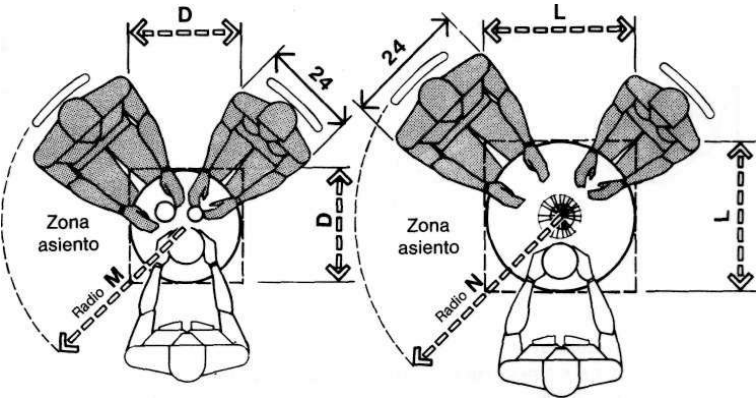
8.2. DEFINICIÓN

Un bar es un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra.

8.3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL BAR

- Debe tener una barra, o mostrador.
- La barra tiene una zona pública, donde los clientes, permanecen junto a la barra, de pie o sentados en sillas altas. Además tiene una zona privada, donde permanece la persona encargada de servirles las bebidas
- Este espacio tiene la caja registradora, el botellero o nevera para almacenar

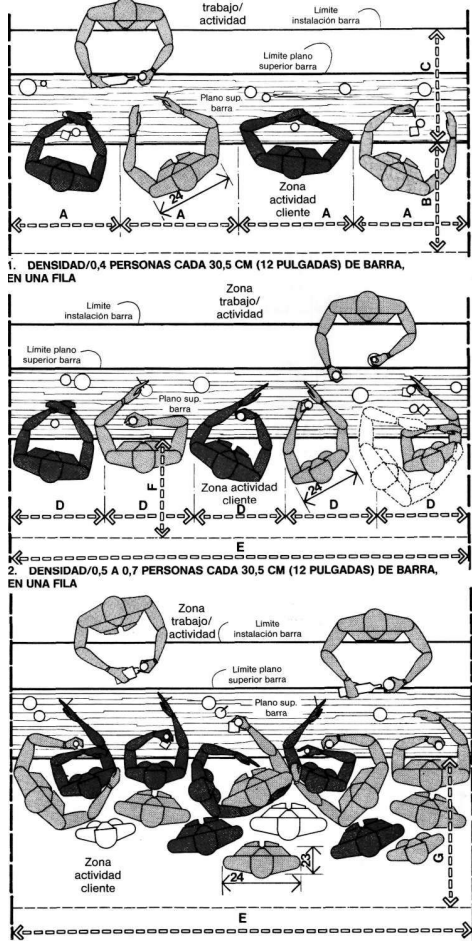




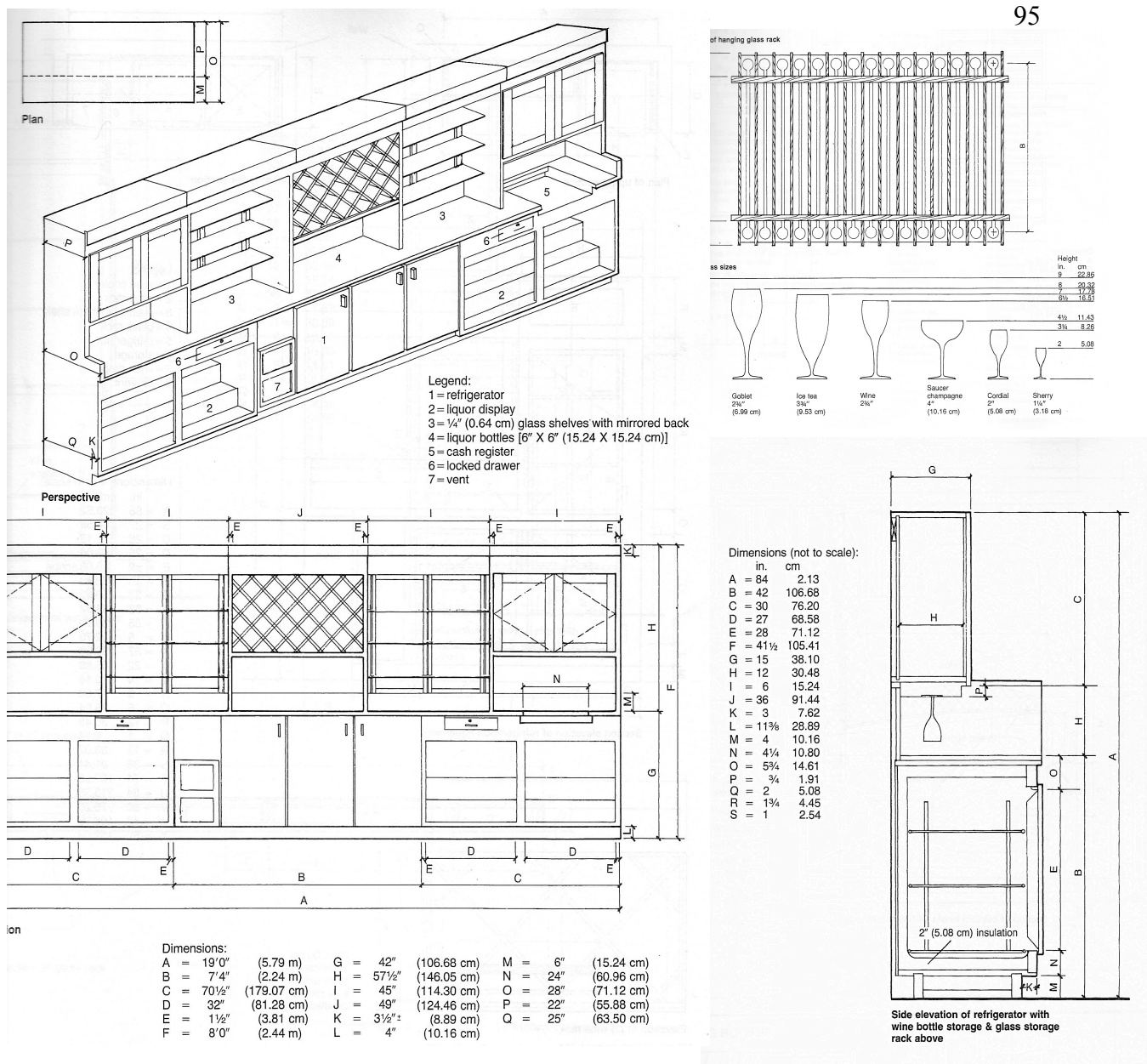
	pulg.	cm
A	76-84	193,0-213,4
B	66-72	167,6-182,9
C	10-12	25,4-30,5
D	18	45,7
E	30	76,2
F	18-24	45,7-61,0
G	76	193,0
H	54-56	137,2-142,2
I	6-9	15,2-22,9
J	7-9	17,8-22,9
K	42-45	106,7-114,3
L	24	61,0
M	29-33	73,7-83,8
N	32-36	81,3-91,4

ESTUDIO DE DENSIDAD EN BARES

8.5. MOBILIARIO DE BARES



	pulg.	cm
A	30	76-2
B	24-30	61,0-76,2
C	28-38	71,1-96,5
D	24	61,0
E	120	304,8
F	18-30	45,7-76,2
G	36-54	91,4-137,2



8.6. NORMA JURÍDICA

“Art. 260.- Bares.- Los bares instalados en establecimientos hoteleros, cualquiera que sea la categoría de éstos, deberán: Estar aislados o insonorizados, con materiales resistentes al fuego, cuando en los mismos se ofrezca a la clientela música de baile o concierto. - En los establecimientos de lujo y primera categoría, en los que el bar debe ser independiente, éste podrá instalarse en una de las áreas sociales, pero en tal caso, la parte reservada para el mismo, estará claramente diferenciada del resto, y su superficie no será contabilizada en el área mínima exigida a esos espacios.”

9. COCINAS INDUSTRIALES

9.1. DEFINICIÓN

“La cocina industrial es aquella que esta enfocada principalmente a la elaboración de alimentos en grandes cantidades, los cuales serán servidos en los horarios que la empresa los requiera. Su principal característica es la rapidez y coordinación en las elaboraciones culinarias”(Leyton,2011)

9.2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COCINA INDUSTRIAL

- Se debe considerar que los espacios de trabajo sean amplios, debido al número y tamaño que se requieren para la ubicación de equipos e implementación necesarias para lograr un resultado optimo en la elaboración y prestación de servicios.
- Dependiendo del nivel de producción es también la cantidad de personal y del espacio que se debe tener para desempeñar un buen desenvolvimiento.
- Es importante el almacenamiento de todo tipo de alimentos que se utilizan, cámaras de refrigeración (carnes y pescados), la refrigeración para frutas y verduras, almacenamiento para alimentos no perecibles.
- Deben tener una planta auxiliar de soporte de energía, ya que sería muy delicado si por causas externas a la cocina estas quedasen sin energía.
- Debe tener bombas auxiliares de agua potable por ser indispensable para la elaboración de alimentos como para la higiene personal de los clientes como del personal que labora en la cocina.
- Debe existir un control de calidad de los alimentos.

- Debe evitarse la contaminación cruzada entre alimentos, es decir, deben estar separados los alimentos cárnicos con cárnicos, vegetales con vegetales, etc., tanto en su porcionamiento como en su almacenamiento.
- La cocina debe contar con una excelente iluminación y extracción de vapores de la cocina.
- Debe existir una buena coordinación tanto de compras, recepción de mercaderías, almacenamiento, procesamiento y despacho de alimentos.

9.3. EQUIPAMIENTO DE LA COCINA INDUSTRIAL

El equipamiento de una Cocina Industrial se divide en :

- **EQUIPAMIENTO PESADO**
 - a. Cocina a gas
 - b. Hornos
 - c. Marmitas
 - d. Campanas
 - e. Frigoríficos -20°C
 - f. Frigoríficos 0°C
 - g. Frigoríficos para productos lácteos, frutas y verduras.
 - h. Lavamanos
 - i. Mesones de acero inoxidable
 - j. Carros transportadores
 - k. Estanterías
 - l. Lavaplatos

- **EQUIPAMIENTO LIVIANO**

- a. Batidoras
- b. Pesa
- c. Tablero de cortar carne
- d. Bandejas
- e. Ollas
- f. Sartenes
- g. Fondos
- h. Batidoras manuales
- i. Cucharones
- j. Cucharas de madera
- k. Cuchillos en general
- l. Abridor de lata
- m. Cutters
- n. Baño maría
- o. Entre otros

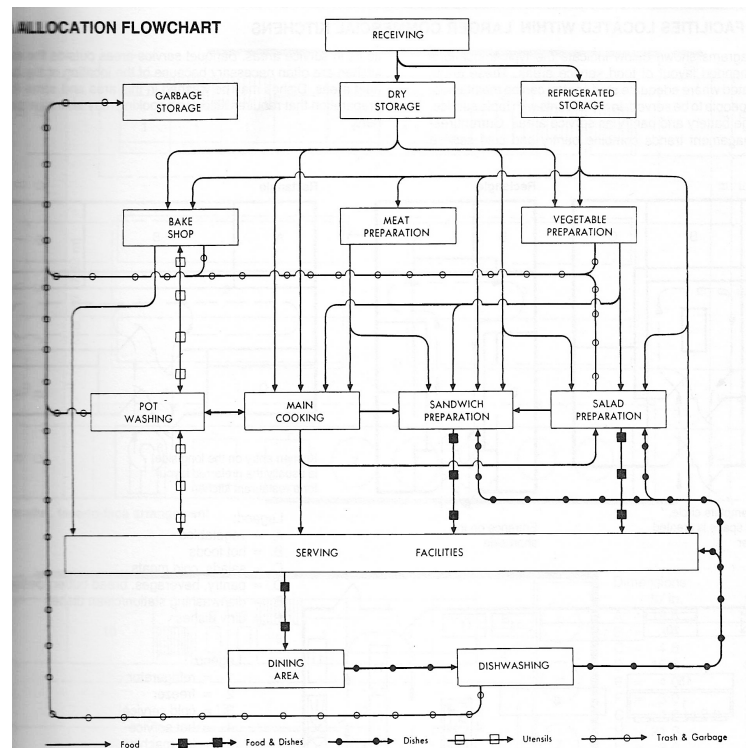
9.4. DISTRIBUCIÓN TIPO DEL EQUIPAMIENTO

Para que el servicio de alimentación tenga un buen funcionamiento se compondrá de algunos sectores que permite llevar a cabo una buena organización de producción.

- **ALMACENAMIENTO:** Es la recepción de la mercadería, donde esta se transforma en artículo de bodega, la sección también es un área de almacenamiento ya que es donde se almacenan las carnes, pescados, pollos, esperando su uso. Dentro de estas áreas de almacenamiento encontramos repisas de acero

inoxidables, pesas o básculas, etc.

- **COCINA CENTRAL:** Se divide en:
 - **COCINA FRÍA:** Es el lugar donde se realiza la limpieza y cortes) de alimentos como: Carnes, pollo, verduras, mariscos, etc. Además la elaboración de ensaladas, jugos, postre, masas, etc. Para esta área encontramos mesones de acero inoxidable, refrigeradores o frigoríficos de moderada temperatura, mantenedores.
 - **COCINA CALIENTE:** Es donde se realiza la cocción de diversos alimentos o preparaciones en marmitas, freidoras, hornos, cocina a gas, etc. Las preparaciones que se pueden realizar dentro de esta área pueden ser sopas, legumbres, carnes, etc.
 - **ÁREA DE LAVADO:** Esta compuesto por maquinas lavadoras y en algunos casos hasta secadoras, en esta área es donde se realiza la eliminación de desperdicios y lavado de ollas, vajilla, utensilios en general.
 - **ZONA DE MANTENCIÓN DE BASURAS:** Esta área debe ser totalmente ordenada, utilizando basureros industriales con tapa. El área de la basura debe ser totalmente separado del área de cocina y debe ser retirada diariamente. La importancia del aislamiento de la basura es evitar malos olores y escurrimiento de la basura.



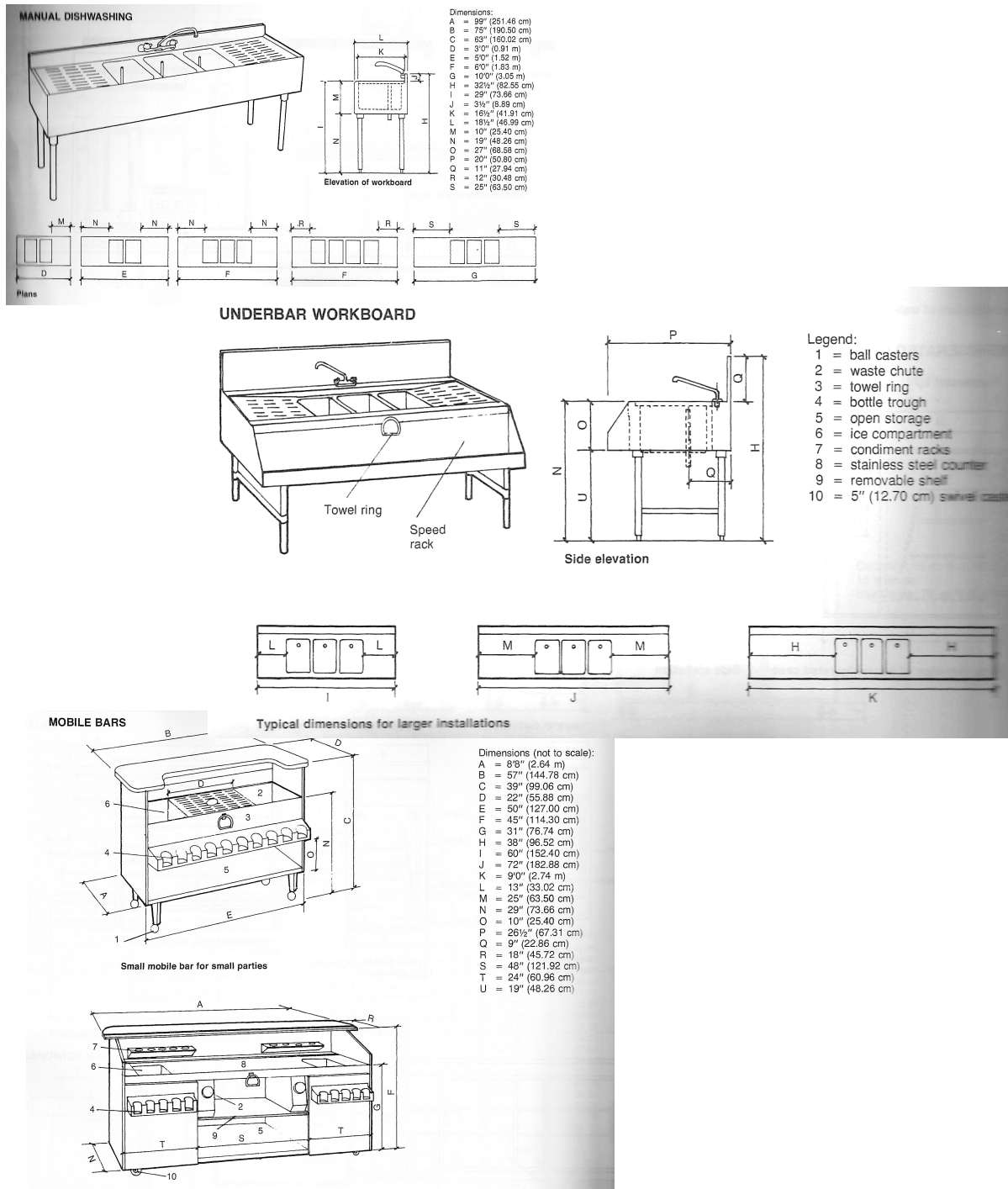
9.5. DISEÑO DE COCINA.

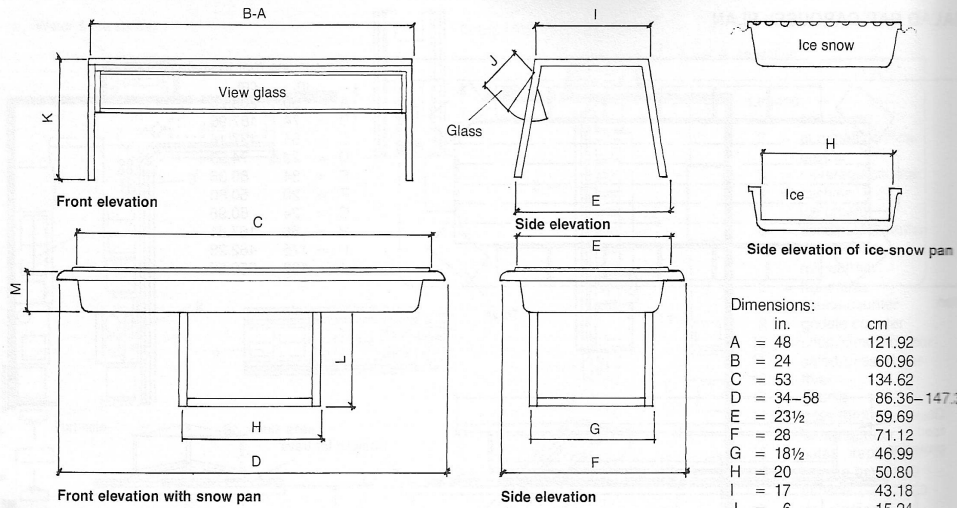
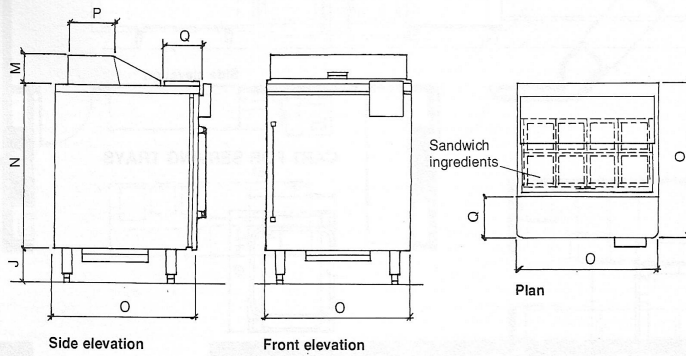
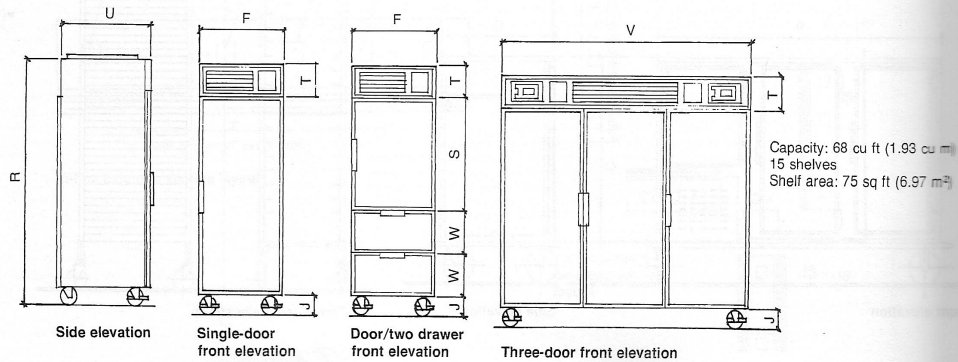
Los establecimientos de alimentos elaboran, preservan, envasan, almacenan y distribuyen alimento. Para su instalación deben cumplir los requisitos generales que se encuentran en el reglamento sanitario de los alimentos.

- **PAREDES:** Sus uniones deben estar bien selladas para impedir accesos de roedores o insectos rastreros.
- **PISOS:** Su material debe de ser de concreto con cerámico y en pendientes para el escurrimiento de líquido.
- **CIELOS:** En lo posible deben ser simples, con la mínima cantidad de estructura y soporte, para evitar la acumulación de polvo. En lo posible de color blanco.
- **VENTILACIÓN:** Ventiladores y extractores bien ubicados en cada foco de calor, para así evitar el mal olor y concentración de calor.

- **ILUMINACIÓN:** Es un factor muy importante dentro de una cocina, ya que esto permite realizar a los trabajadores un trabajo en perfectas condiciones.

9.6. ERGONOMÍA DE EQUIPAMIENTO



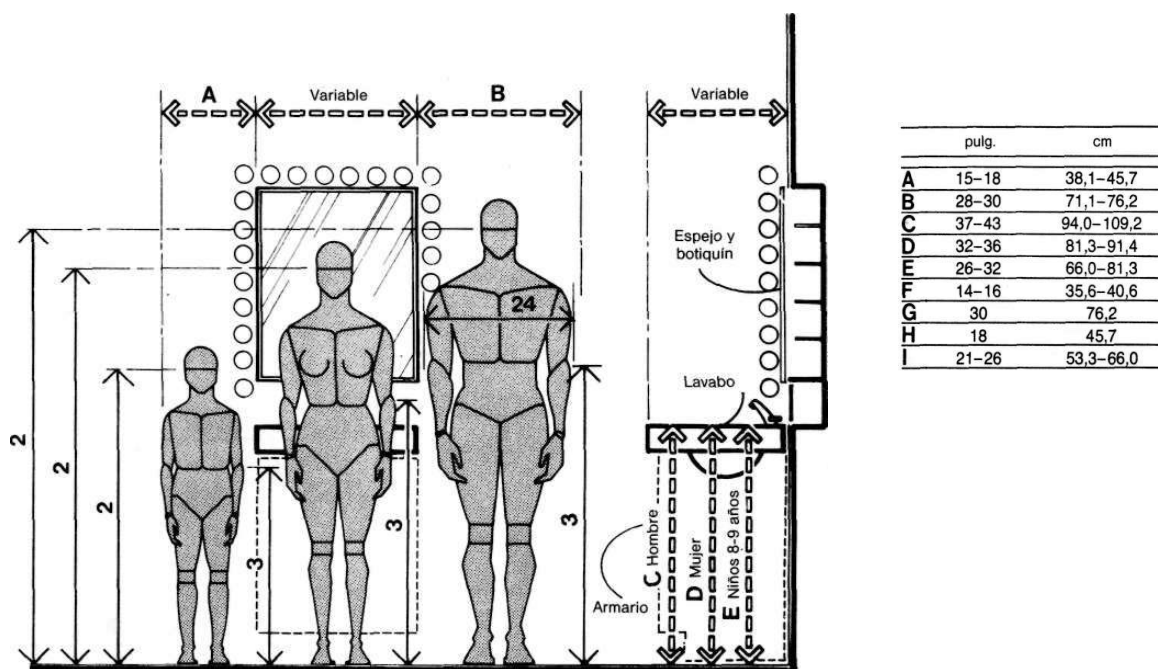
SALAD BAR**SANDWICH BAR****PORTABLE REFRIGERATOR/FREEZER COMBINATIONS**

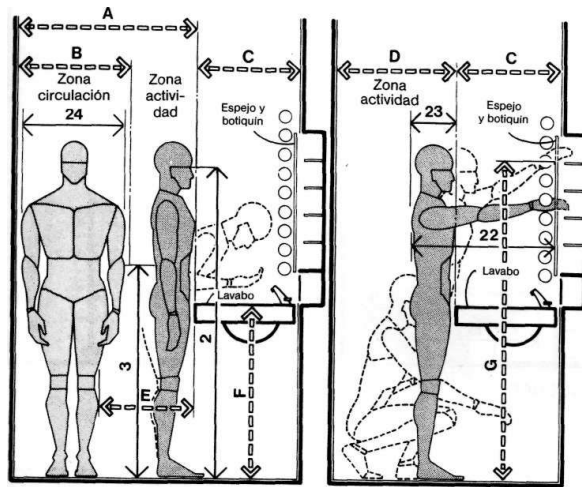
10. BAÑOS

“Son muy pocos los diseñadores, constructores y usuarios que se preocupan mínimamente por la altura que, respecto al suelo, debe tener un lavabo. Se emplean horas, si no son días, en escoger el color, modelo, accesorios, etc., pero la altura raras veces se concreta, se deja sencillamente en manos del contratista, quien, inmediatamente, coloca el lavabo como se viene haciendo desde años atrás, arguyendo que «siempre se ha hecho así». El diseñador que al menos explicita esta medida en la memoria no hace otra cosa que seguir también la costumbre, legitimándola más, si cabe, al incorporarla a la documentación gráfica y escrita.”

10.1. MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS

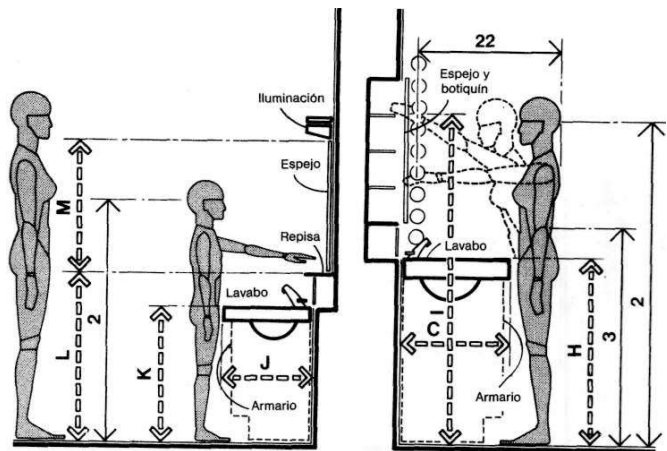
LAVABO/CONSIDERACIONES ANTROPOMÉTRICAS GENERALES





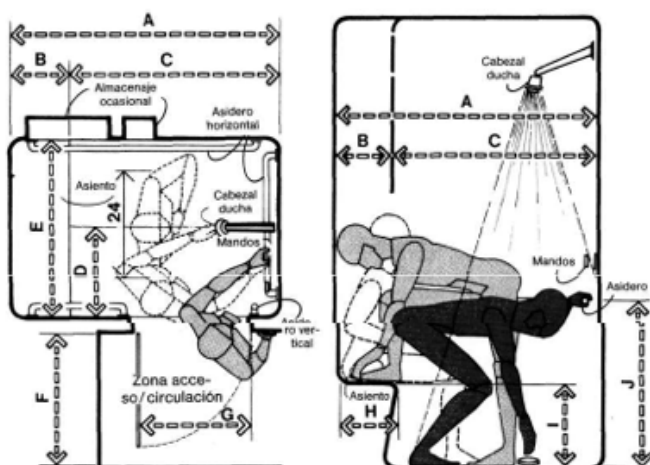
	pulg.	cm
A	15-18	38,1-45,7
B	28-30	71,1-76,2
C	37-43	94,0-109,2
D	32-36	81,3-91,4
E	26-32	66,0-81,3
F	14-16	35,6-40,6
G	30	76,2
H	18	45,7
I	21-26	53,3-66,0

LAVABO/CONSIDERACIONES ANTROPOMÉTRICAS PARA HOMBRES



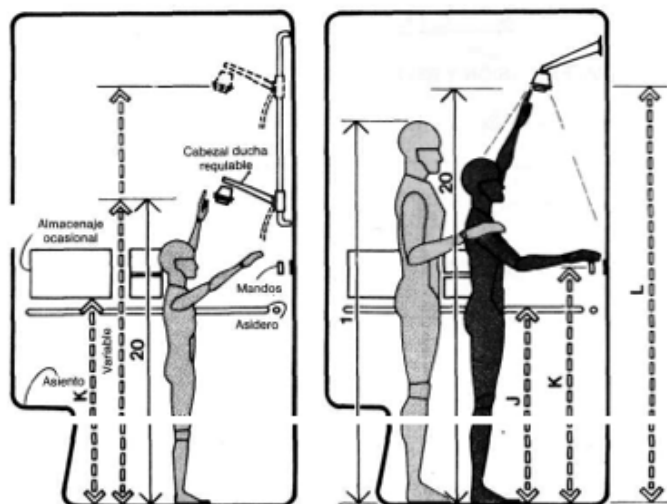
	pulg.	cm
A	48	121,9
B	30	76,2
C	19-24	48,3-61,0
D	27 min.	68,6 min.
E	18	45,7
F	37-43	94,0-109,2
G	72 max.	182,9 max.
H	32-36	81,3-91,4
I	69 max.	175,3 max.
J	16-18	40,6-45,7
K	26-32	66,0-81,3
L	32	81,3
M	20-24	50,8-61,0

LAVABO / CONSIDERACIONES ANTROPOMETRICAS PARA MUJER Y NIÑOS



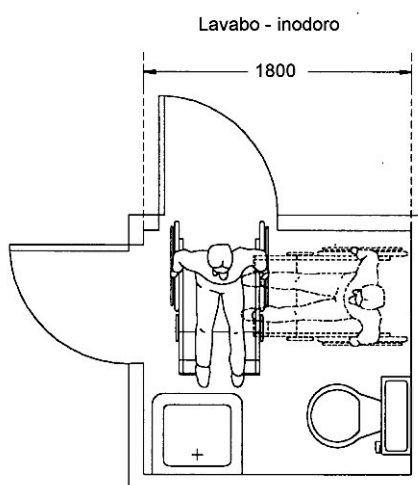
HOLGURAS MÍNIMAS PARA DUCHAS

	pulg.	cm
A	54	137,2
B	12	30,5
C	42 min.	106,7 min.
D	18	45,7
E	36 min.	91,4 min.
F	30	76,2
G	24	61,0
H	12 min.	30,5 min.
I	15	38,1
J	40-48	101,6-121,9
K	40-50	101,6-127,0
L	72 min.	182,9 min.

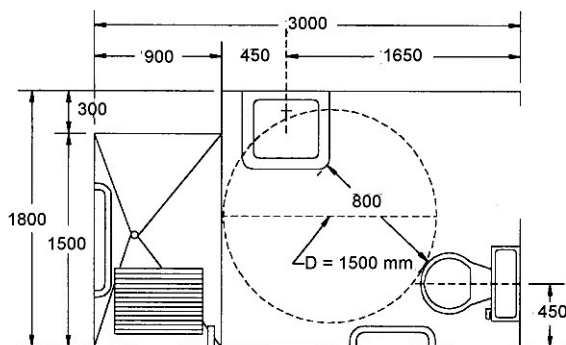
CONSIDERACIONES ANTROPOMÉTRICAS DUCHA/BAÑO³⁸

10.2. NORMA TÉCNICA ECUATORIANA ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y MOVILIDAD REDUCIDA AL MEDIO FÍSICO. ÁREA HIGIÉNICO SANITARIA. NTE INEN 293:2001

- a. La dotación y distribución de los cuartos de baño, determina las dimensiones mínimas del espacio para que los usuarios puedan acceder y hacer uso de las instalaciones con autonomía o ayudados por otra persona; se debe tener en cuenta los espacios de actividad, tanto de aproximación como de uso de cada aparato y el espacio libre para realizar la maniobra de giro de 360° , es decir, una circunferencia de 1 500 mm de diámetro, sin obstáculo al menos hasta una altura de 670 mm, para permitir el paso de las piernas bajo el lavabo al girar la silla de ruedas.
- b. Áreas higiénico-sanitarias, distribución y dimensiones. (Dimensiones en mm)

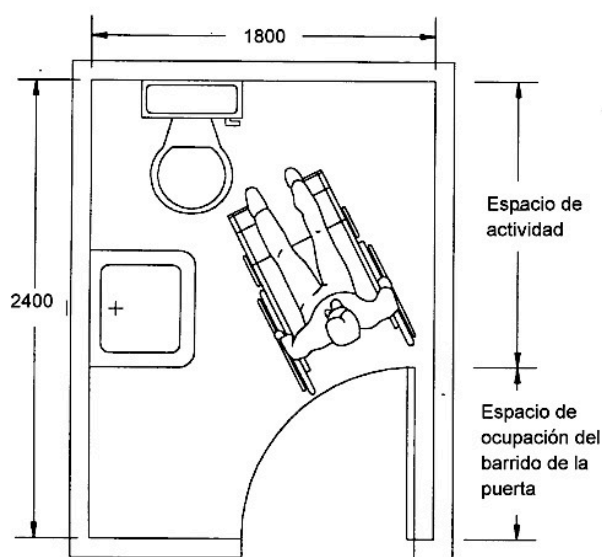


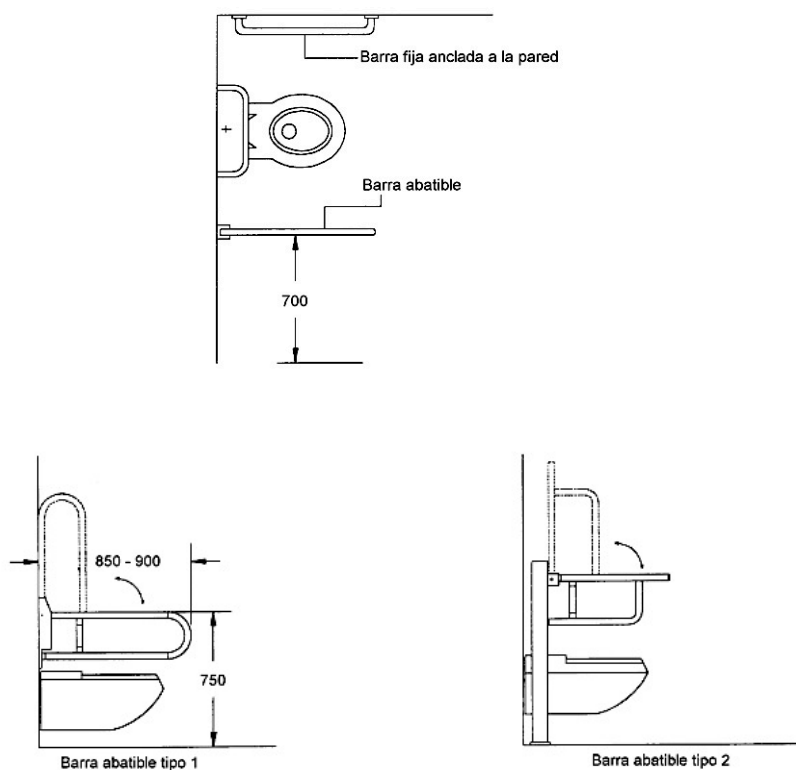
- c. Eje de vía



Las dimensiones del área están condicionadas por el sistema y sentido de apertura de las puertas, por la cual el espacio de barrido de las mismas no debe invadir el área de actividad de las distintas piezas sanitarias, ya que, si el usuario sufre una caída ocupando el espacio de apertura de ésta, imposibilitaría la ayuda exterior. La puerta, si es abatible debe abrir hacia el exterior o bien ser corrediza; si se abre hacia el interior, el área debe dejar al menos un espacio mínimo de ocupación de una persona sentada que pudiera sufrir un desvanecimiento y requiriera ser auxiliada sin dificultad.

- d. La grifería y llaves de control del agua, así como los accesorios (toalleros, jaboneras, interruptores, tomacorrientes etc.), deben ubicarse por encima del plano de trabajo, en una zona alcanzable, en un radio de acción de 600 mm.
- e. Barras de apoyo. - En los cuartos de baño y aseo, las barras de apoyo deben ajustarse al tipo y grado de discapacidad del usuario y a sus características específicas. Barras de apoyo. Forma y disposición (Dimensiones en mm)





Para facilitar las transferencias a los inodoros, que por lo general son laterales, al menos una de las barras debe ser abatible. Son preferibles las que tienen apoyo en el piso y, si hay que emplear elementos estandarizados, se debe utilizar aquellos que sean regulables en altura.

10.3. NORMA JURÍDICA

“Art. 47.- Baterías sanitarias.- Cumplirán las siguientes condiciones:

- *Espacio mínimo entre la proyección de piezas sanitarias consecutivas 0,10 m.*
- *- Espacio mínimo entre la proyección de las piezas sanitarias y la pared lateral 0,15 m.*

- *- Espacio mínimo entre la proyección de la pieza sanitaria y la pared frontal 0,50 m*

No se permite la descarga de la ducha sobre una pieza sanitaria.

- *La ducha deberá tener un lado mínimo libre de 0,70 m, y será independiente de las demás piezas sanitarias. - Para el caso de piezas sanitarias especiales se sujetará a las especificaciones del fabricante.*

Todo edificio de acceso público contará con un área higiénico sanitaria para personas con capacidad o movilidad reducida permanente (Referencia NTE INEN 2 293:2000).

- *En los urinarios murales para niños la altura debe ser de 0,40 m. y para adultos de 0,60 m.*
- *La media batería tendrá un lado mínimo de 0,90 m. y se deberá considerar la separación entre piezas.*
- *La altura mínima para el caso de ubicarse bajo el cajón de gradas no deberá ser menor a 1,80 m. medido en el punto medio frente al inodoro.*

Los requerimientos de baterías sanitarias para cada tipo de edificación constan en las normas específicas de edificación por usos.

“Art. 263.- Baterías sanitarias en edificaciones para alojamiento.- En los establecimientos clasificados en las categorías gran lujo y de lujo, primera superior y turista, y segunda, las baterías sanitarias colectivas tanto de hombres como de mujeres, tendrán puerta de entrada independiente, con un pequeño vestíbulo o corredor antes de la puerta de ingreso de los mismos.

Se instalarán baterías sanitarias independientes para hombres y mujeres en todas las plantas en las que existan salones, comedores y otros lugares de reunión.

Se instalará además una batería sanitaria para uso de personas con capacidad y movilidad

reducida, según lo especificado en el Art. 47 de esta ordenanza, en todas las categorías.

Las paredes, pisos y techos estarán revestidos de material de fácil limpieza, cuya calidad guardará relación con la categoría del establecimiento.”

11. SALA DE ESPERA

11.1. DEFINICIÓN

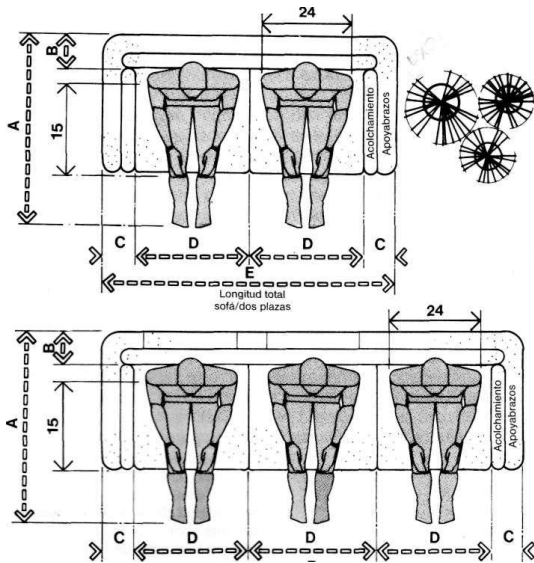
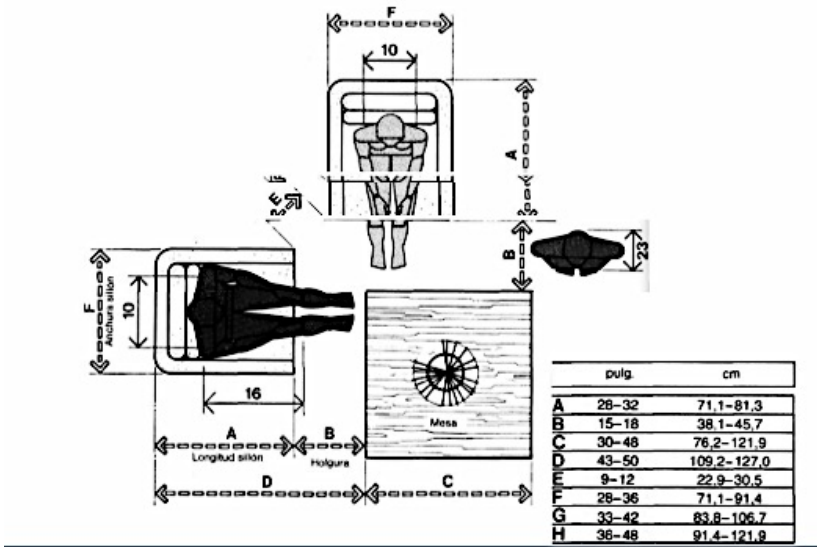
La sala de espera es un espacio donde la gente se sienta o permanece de pie hasta que el suceso que está esperando ocurra.

11.2. CARACTERÍSTICAS

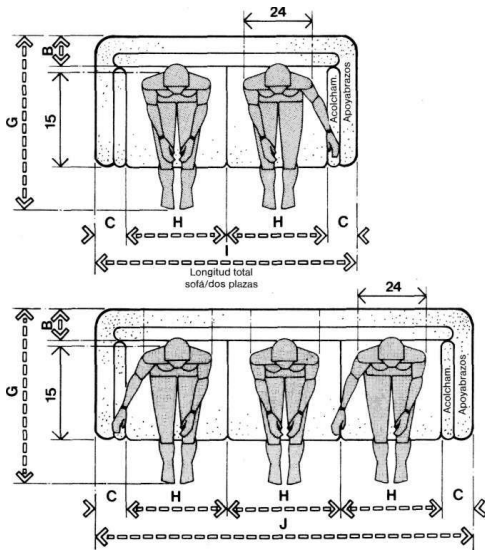
Las salas de espera contienen asientos para la gente de modo que no tengan que permanecer de pie. Las salas privadas suelen disponer de libros y revistas para amenizar la espera a los asistentes y en las salas de espera públicas es normal encontrar máquinas expendedoras, paneles informativos, etc.

- Se recomienda usar materiales resistentes por ser espacios de alto tráfico .
- Es necesario utilizar mobiliario modular.
- La iluminación debe ser general con un mínimo de 180 luxes.
- La ubicación del mobiliario debe permitir el acceso y la movilidad de una silla de ruedas.
- Medida mínima entre cada mueble 1.20 m.
- Los materiales de los mobiliarios deben ser resistentes.

11.3. MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS



SOFA/HOMBRES



SOFA PARA MUJERES

12. RECEPCIÓN

12.1. DEFINICIÓN

El departamento de recepción es la tarjeta de presentación del hotel. Desde aquí se cumplen procedimientos administrativos y es el primer contacto directo que el cliente tiene a su llegada al mismo, proporcionándole información sobre los servicios, las instalaciones y los distintos paquetes turísticos que disponga el hotel.

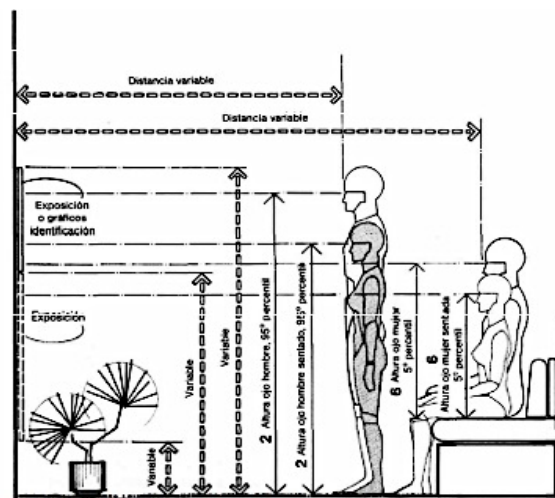
12.2. FUNCIONES BÁSICAS

- a. Sostener una comunicación con el huésped.
 - b. Registro y control de ingresos y salidas del huésped (check in – check out).
 - c. Realizar cambios de habitaciones solicitados por los clientes
 - d. Realizar bloqueos de habitaciones, autorizados por el dto. De houskeeping.
 - e. Autorizar la prolongación de estadias y realizar las reservas fuera del horario normal de atención.
 - f. Mantener una fluida comunicación con los sub departamentos: Caja y Facturación.
 - g. Favorecer las relaciones inter departamentales.
 - h. Realizar tareas de control.
 - i. Los departamentos de Recepción y Conserjería son los únicos que se encuentran disponibles las 24 horas. Donde el huésped pueden solicitar información o asistencia.
- Es fundamental que la primera impresión que tenga el cliente sea positiva y que pueda ser asistido cada vez que lo solicite.

12.3. MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS

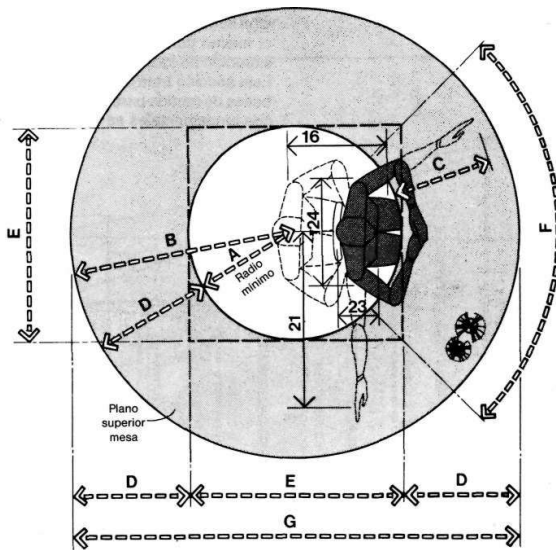
“Las tres áreas clave que interesan son: asiento visitante, mostrador de recepción y situación de gráficos y signos de identificación corporativa. Normalmente los logotipos de identificación se exponen en el espacio de recepción y, puesto que su función es facilitar la localización del inquilino, es obvia la necesidad de que sean perfectamente visibles”

- Las puertas de ingreso pueden ser batientes de una o dos hojas o eléctricas. El ancho debe permitir el ingreso de una persona con maletas 1.00 m mínimo. La altura debe tener un mínimo de 2.10 m.
- La entrada debe tener un área libre de 1.80 m² aproximadamente, donde no exista ninguna grada u obstrucción.
- Los counters de recepción dependerán del lugar y el espacio que necesitaran pero tenemos que tener en cuenta que un lobby principal con recepción tendrá de 0.80 a 1.00 y un lobby con área de lounge tendrá 0.90 a 1.20.
- La circulación mínima es de 0.76 a 0.96 cm aproximadamente.
- Debe tener una mayor cantidad de iluminación que otras áreas.



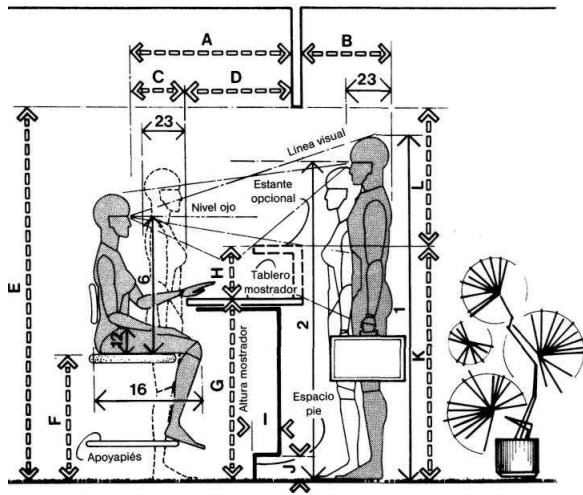
EXPOSICIÓN /RELACIONES VISUALES

	pulg.	cm
A	22	55,9
B	46-52	116,8- 132,1
C	18-22	45,7-55,9
D	24-30	61,0-76,2
E	44	111,8
F	76	193,0
G	92-104	233,7-264,2

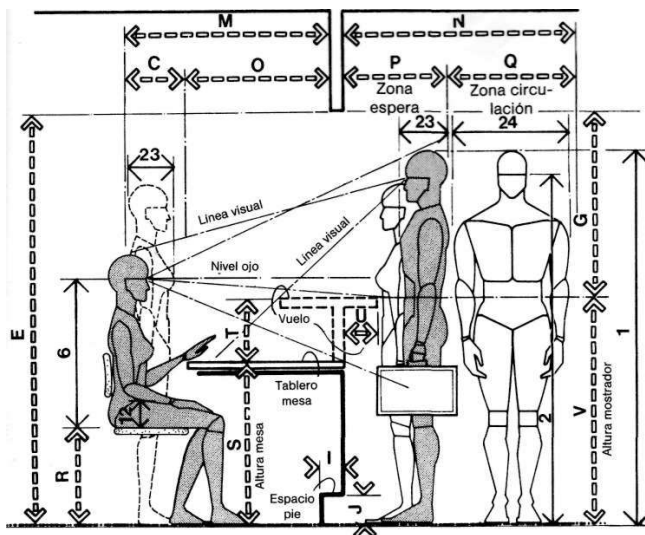


MÓDULO CIRCULAR DE RECEPCIÓN

	pulg.	cm
A	40-48	101,6-121,9
B	24 min.	61,0 min.
C	18	45,7
D	22-30	55,9-76,2
E	78 min.	198,1 min.
F	24-27	61,0-68,6
G	36-39	91,4-99,1
H	8-9	20,3-22,9
I	2-4	5,1-10,2
J	4	10,2
K	44-48	111,8-121,9
L	34 min.	86,4 min.
M	44-48	111,8-121,9
N	54	137,2
O	26-30	66,0-76,2
P	24	61,0
Q	30	76,2
R	15-18	38,1-45,7
S	29-30	73,7-76,2
T	10-12	25,4-30,5
U	6-9	15,2-22,9
V	39-42	99,1-106,7



MÓDULO DE RECEPCIÓN/ALTURA DEL MOSTRADOR



	pulg.	cm
A	40-48	101,6-121,9
B	24 min.	61,0 min.
C	18	45,7
D	22-30	55,9-76,2
E	78 min.	198,1 min.
F	24-27	61,0-68,6
G	36-39	91,4-99,1
H	8-9	20,3-22,9
I	2-4	5,1-10,2
J	4	10,2
K	44-48	111,8-121,9
L	34 min.	86,4 min.
M	44-48	111,8-121,9
N	54	137,2
O	26-30	66,0-76,2
P	24	61,0
Q	30	76,2
R	15-18	38,1-45,7
S	29-30	73,7-76,2
T	10-12	25,4-30,5
U	6-9	15,2-22,9
V	39-42	99,1-106,7

MÓDULO DE RECEPCIÓN /ALTURA DE LA MESA

13. ÁREA ADMINISTRATIVA

13.1. ANTECEDENTE

Desde los años 50 el diseño de oficinas se ha convertido en una incesante demanda. Se ha originado la necesidad de crear espacios capaces de alojar a sus trabajadores envueltos en un perfeccionamiento tecnológico que conduce al mejoramiento de sus capacidades individuales como colectivas. Los espacios se han convertido en una responsabilidad donde su finalidad es aprovechar el máximo partido al espacio con las soluciones tecnológicas económicas.

La conjunción de los aspectos económicos como los factores humanos exigirán aplicar conocimientos y sensibilidad para enlazar las dimensiones humanas con el espacio interior.

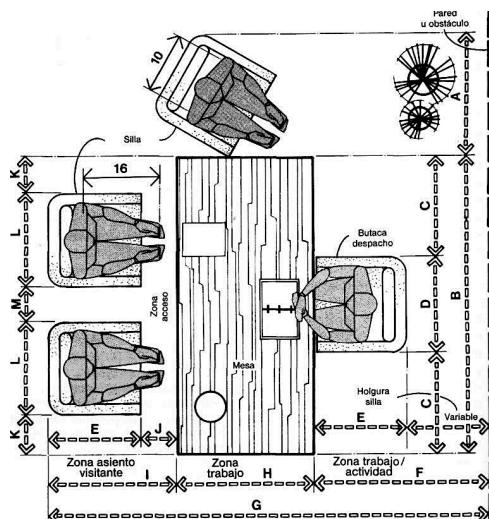
13.2. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

En los puestos de trabajo en una oficina, es necesario tomar los siguientes factores:

- a. **Dimensiones del puesto:** Las posturas y los movimientos naturales son indispensables para un trabajo eficaz, es importante que el puesto de trabajo se adapte a las dimensiones corporales del operario, no obstante, ante la gran variedad de tallas de los individuos. Hay que considerar la altura del plano de trabajo, espacio reservado para las piernas y las zonas de alcance óptimas del área de trabajo.
- b. **Postura de trabajo:** El trabajar sentado produce inconvenientes por el prolongado tiempo de la posición, que se derivan en problemas de salud que afectan primordialmente a la espalda.

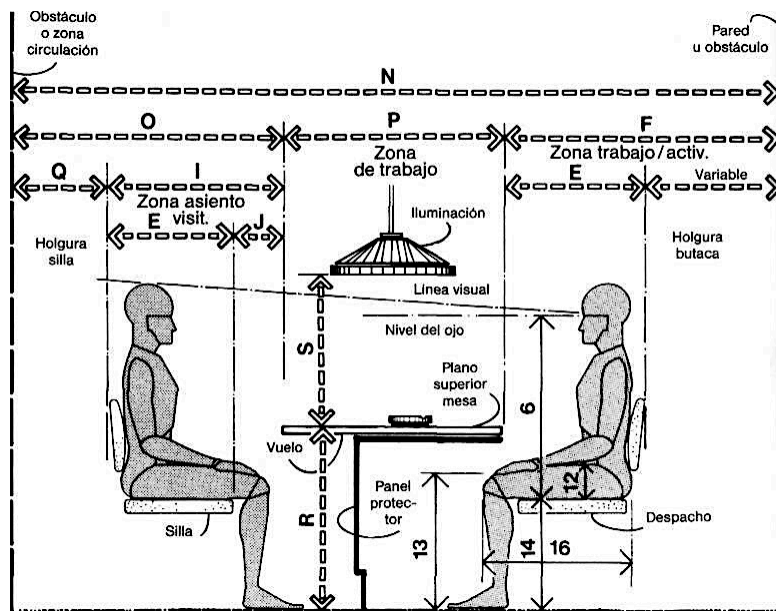
Para conseguir una postura de trabajo correcta se debe determinar como mobiliario primordial a la vez que ergonómico: la silla de trabajo, la mesa de trabajo, el apoyapiés. y los apoyabrazos
- c. **Exigencias del confort ambiental:** El ambiente de trabajo debe mantener una relación directa con el individuo y conseguir que los factores ambientales estén dentro de los límites del confort con el fin de conseguir un grado de bienestar y satisfacción. Se determinan como factores ambientales la iluminación, ruido. y la temperatura. (McCormick, 1980).
- d. Instalación de iluminación fluorescente compacta, combinación de luz cálida y fría.
- e. Los pisos deben ser resistentes a un alto tráfico de personas.
- f. Los colores deben ser aquellos que los estimulen más no que lleguen a estresarlos.
- g. Temperatura ambiente apropiada 20° a 22° grados centígrados.
- h. En el diseño de una oficina se tiene que tomar en cuenta los archivos pasivos como activos .

13.3. MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS



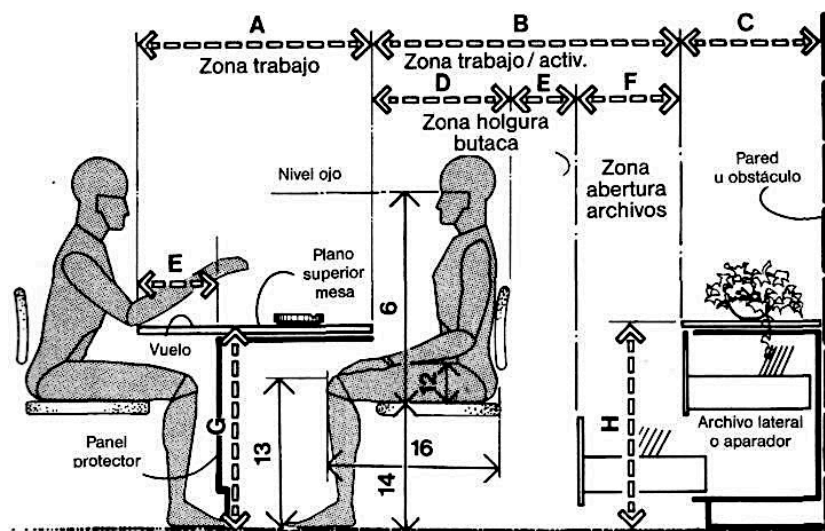
	pulg.	cm
A	30-39	76,2-99,1
B	66-84	167,6-213,4
C	21-28	53,3-71,1
D	24-28	61,0-71,1
E	23-29	58,4-73,7
F	42 min.	106,7 min.
G	105-130	266,7-330,2
H	30-45	76,2-114,3
I	33-43	83,8-109,2
J	10-14	25,4-35,6
K	6-16	15,2-40,6
L	20-26	50,8-66,0
M	12-15	30,5-38,1
N	117-148	297,2-375,9
O	45-61	114,3-154,9
P	30-45	76,2-114,3
Q	12-18	30,5-45,7
R	29-30	73,7-76,2
S	22-32	55,9-81,3

MESA DE DESPACHO /ASIENTO DE VISITANTE



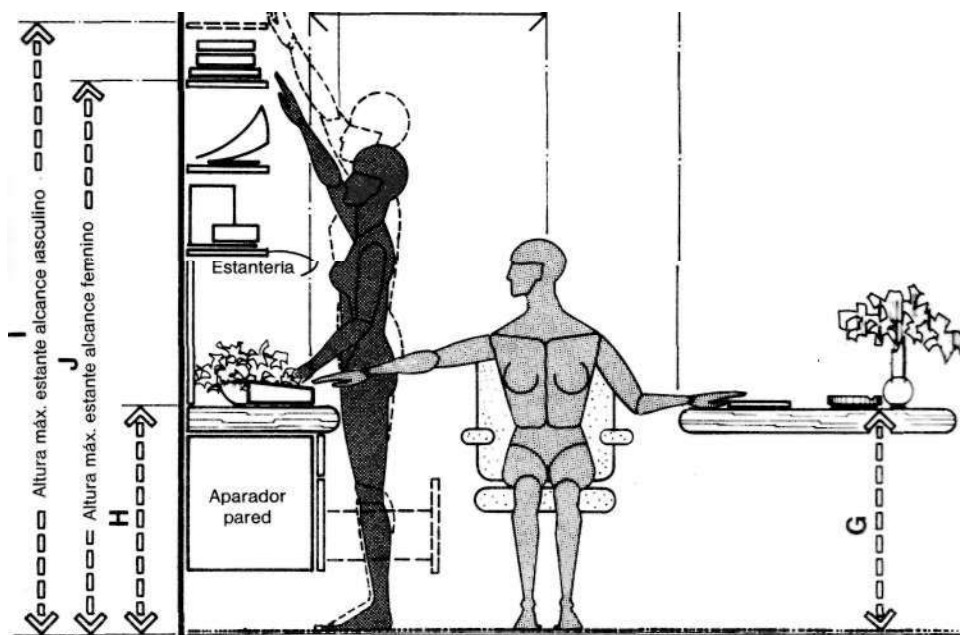
	pulg.	cm
A	30-39	76,2-99,1
B	66-84	167,6-213,4
C	21-28	53,3-71,1
D	24-28	61,0-71,1
E	23-29	58,4-73,7
F	42 min.	106,7 min.
G	105-130	266,7-330,2
H	30-45	76,2-114,3
I	33-43	83,8-109,2
J	10-14	25,4-35,6
K	6-16	15,2-40,6
L	20-26	50,8-66,0
M	12-15	30,5-38,1
N	117-148	297,2-375,9
O	45-61	114,3-154,9
P	30-45	76,2-114,3
Q	12-18	30,5-45,7
R	29-30	73,7-76,2
S	22-32	55,9-81,3

MESA DE DESPACHO/HOLGURAS BÁSICAS

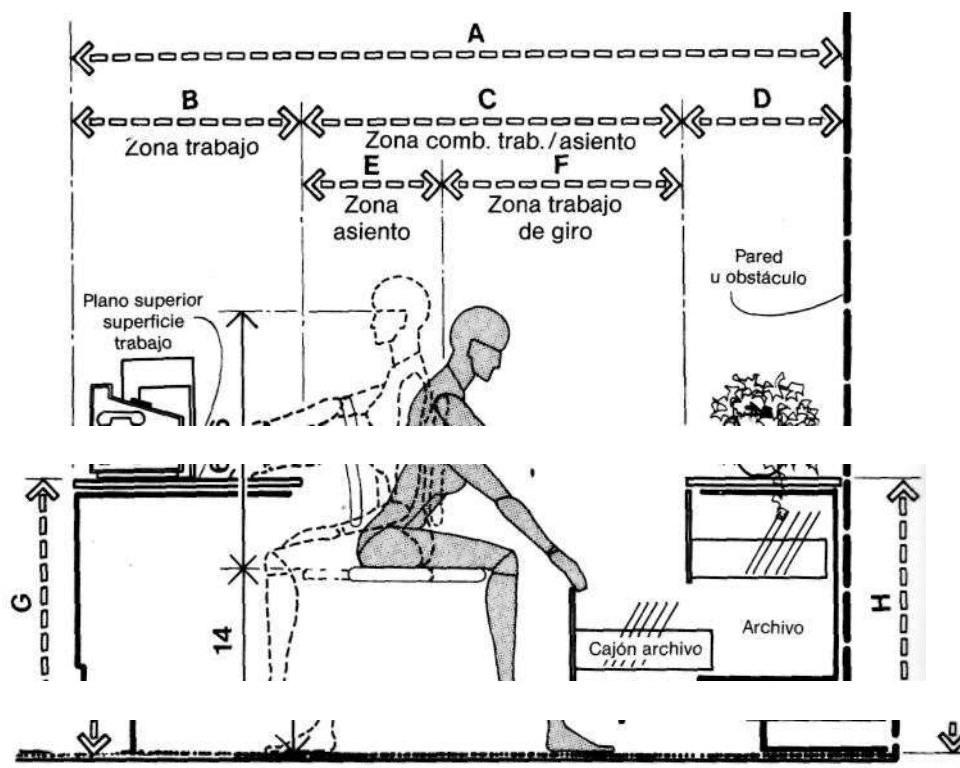


	pulg.	cm
A	30-45	76,2-114,3
B	42 min.	106,7 min.
C	18-24	45,7-61,0
D	23-29	58,4-73,7
E	5-12	12,7-30,5
F	14-22	35,6-55,9
G	29-30	73,7-76,2
H	28-30	71,1-76,2
I	72 max.	182,9 max.
J	69 max.	175,3 max.

MESA DE DESPACHO/HOLGURAS BÁSICAS

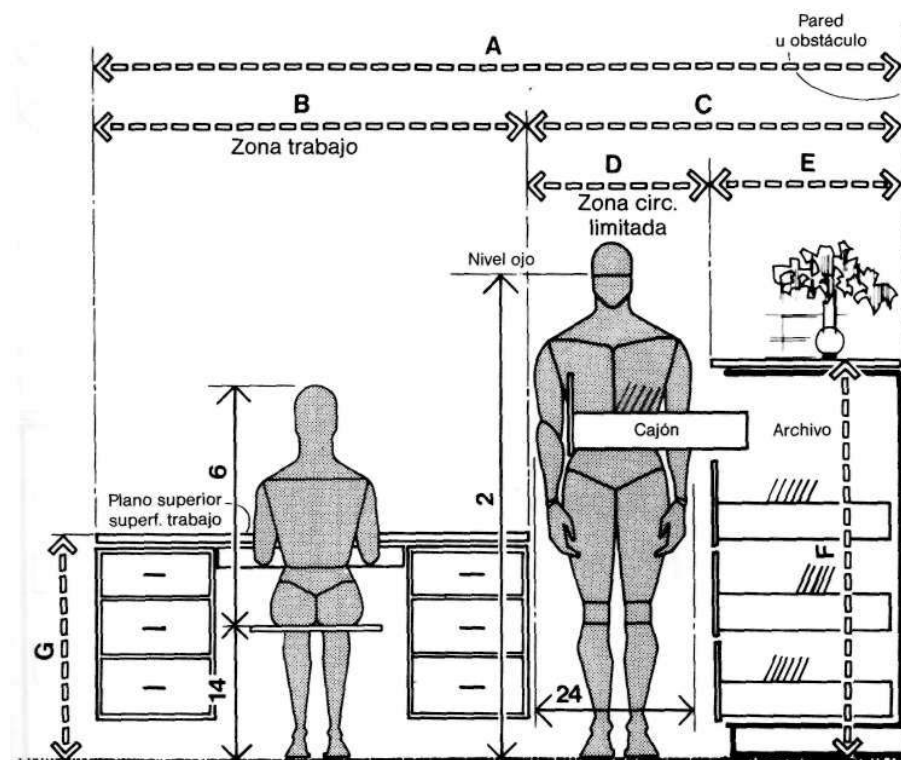


CONSIDERACIONES SOBRE MESA DE DESPACHO/APARADOR



	pulg.	cm
A	96-128	243,8-325,1
B	30-36	76,2-91,4
C	48-68	121,9-172,7
D	18-22	45,7-55,8
E	18-24	45,7-61,0
F	30-44	76,2-111,8
G	29-30	73,7-76,2
H	28-30	71,1-76,2
I	90-102	228,6-259,1
J	30	76,2
K	12	30,5
L	7.5 min.	19,1 min.
M	15-18	38,1-45,7

MODULO DE TRABAJO CON ARCHIVO POSTERIOR



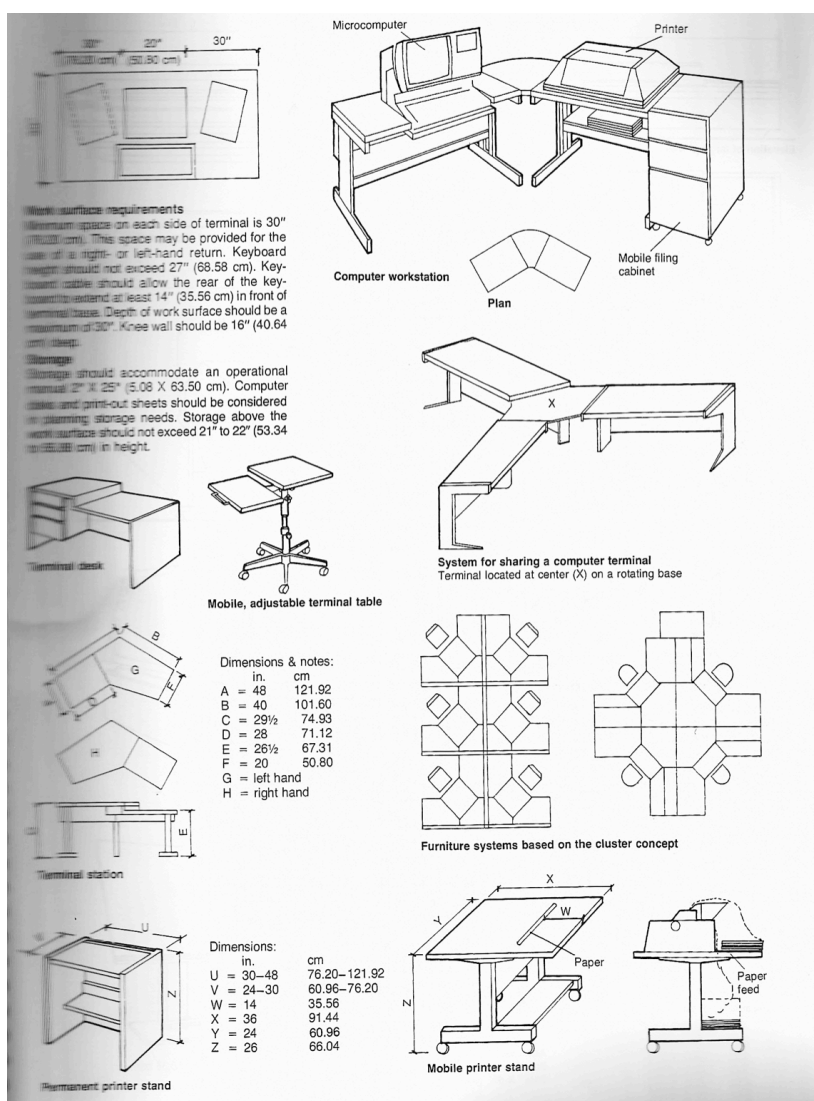
	pulg.	cm
A	110-130	279,4-330,2
B	60-72	152,4-182,9
C	50-58	127,0-147,3
D	30	76,2
E'	20-28	50,8-71,1
F	54-58	137,2-147,3
G	29-30	73,7-76,2
H	92-108	233,7-274,3
I	36	91,4
J	56-72	142,2-182,9
K	36-44	91,4-111,8
L	18	45,7
M	18-26	45,7-66,0

MODULO DE TRABAJO CON ARCHIVO Y

14. ÁREA DE TECNOLOGÍA

14.1. INTRODUCCIÓN

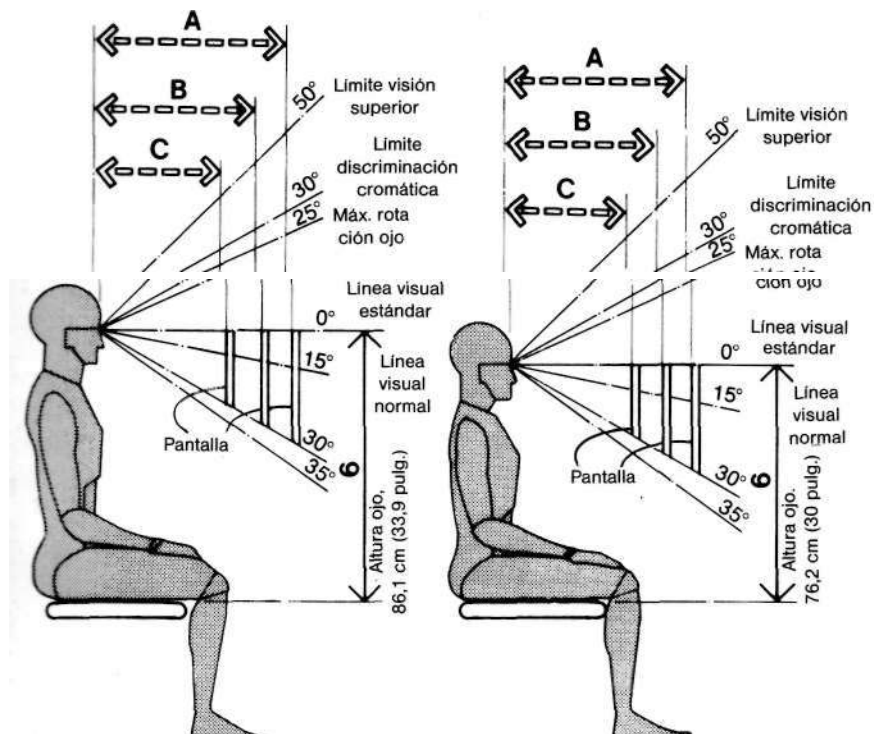
En los últimos años la tecnología y la informática a tenido un avance muy vertiginoso ya que constantemente están saliendo al mercado nuevos dispositivos tecnológicos cada vez mas avanzados y pequeños, estos dispositivos tecnológicos se han ido apoderando cada día mas de todas la actividades que realiza el ser humano, pero no con el fin de desplazarlo sino como una herramienta con la cual las personas podamos realizar nuestro trabajo de una mejor manera



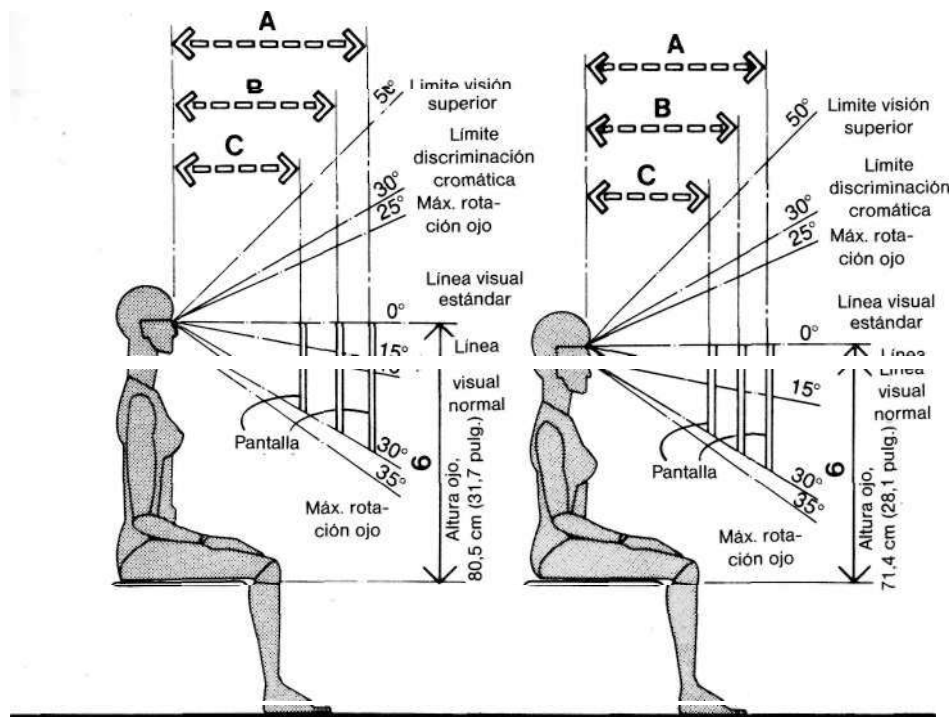
15. SALA DE AUDIVISUALES

La explosión informativa de estos últimos años ha hecho brotar muchísimos sistemas audiovisuales indispensables para la comunicación de datos y noticias, sistemas que, además, tienen su proyección en el campo de los negocios y de la educación. Departamentos de comercialización, salas de proyección de agencias publicitarias, salas de conferencia en edificios de oficinas, bibliotecas, auditorios, salas de lectura en centros educativos son unos pocos de los infinitos servicios capaces de prestar los sistemas audiovisuales. La complejidad de estos sistemas varía desde la pantalla de televisión para un solo observador hasta las exposiciones audiovisuales de pantalla múltiple

15.1 MEDIDAS



OBSERVADOR SENTADO, HOMBRE / MÓDULO DE COMUNICACIÓN VISUAL

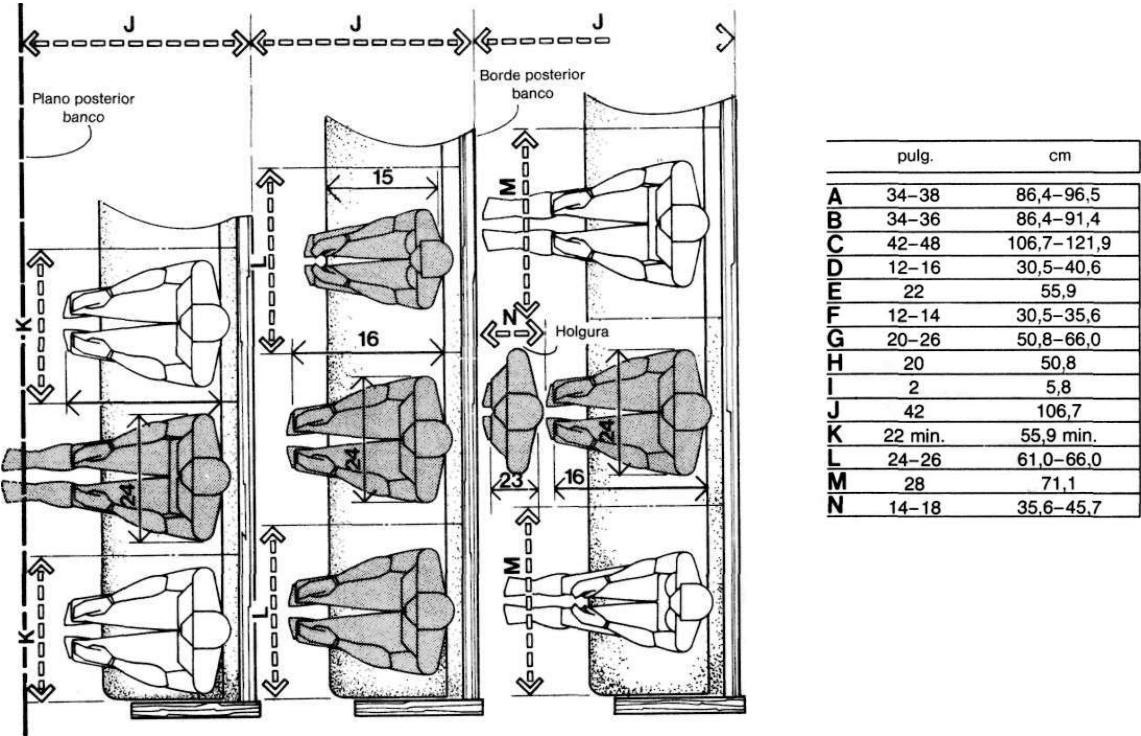


	pulg.	cm
A	28-29	71,1-73,7
B	18-22	45,7-55,9
C	13-16	33,0-40,6

OBSERVADOR SENTADO, MUJER / MÓDULO COMUNICACIÓN VISUAL

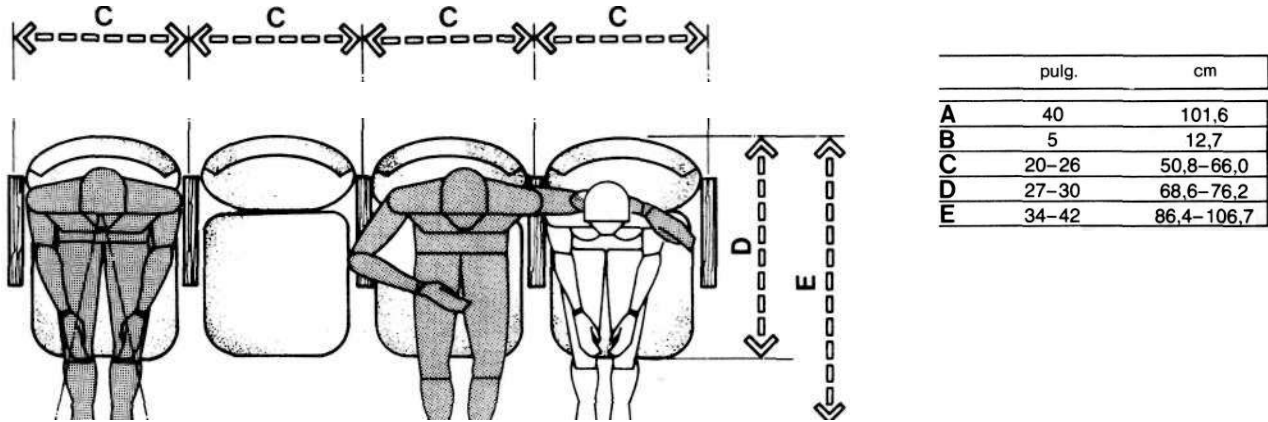
- Se puede tener un mejor resultado de visión es elevando de forma progresiva la altura del ojo desde la primera fila hasta la ultima.
- No debe ingresar luz exterior.
- La pendiente es del 10% y los escalones tendrán una altura máxima de 0.16 cm en pasillos de 1.20m de ancho.

HOLGURAS BÁSICAS PARA BANCOS



ASIENTO MÍNIMO RECOMENDADO POR PERSONA

ASIENTOS EN ESCALA ALTERNADA

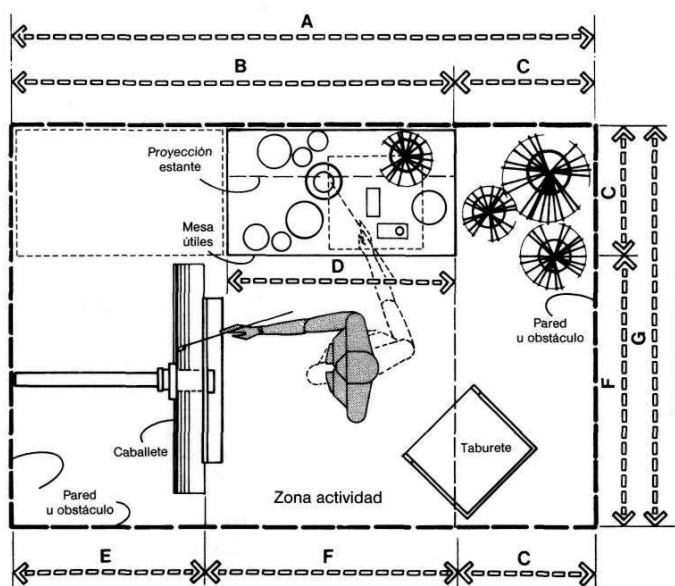


16. SALA DE USO MULTIPLE CON FINES CUTURALES Y SALA DE ARTES

Los tipos que se analizan son áreas proyectadas para pintura, dibujo y actividades manuales y, en general, todas aquellas prácticas de esta naturaleza que se realizan sobre una mesa o banco de trabajo.

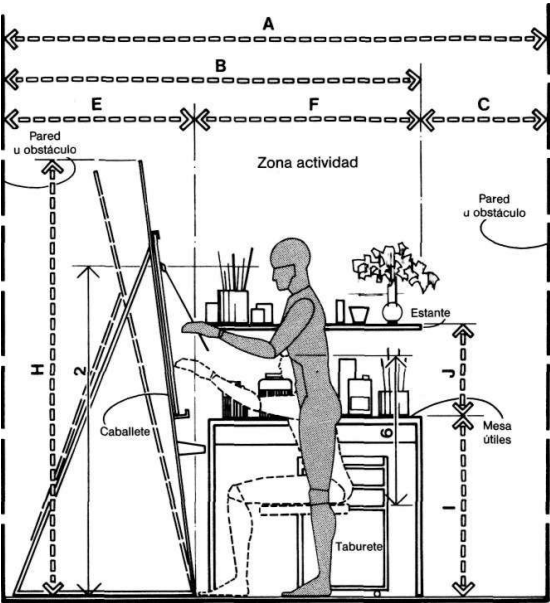
Son muchos los artistas que tienen gustos personales en lo que concierne a la distribución de un estudio o lugar de trabajo. Los factores a considerar, en cuanto a la dimensión humana e inferías del artista, son muy variables, pues la técnica, medios, estilo y procedimientos influyen en las necesidades antropométricas.

16.1 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS



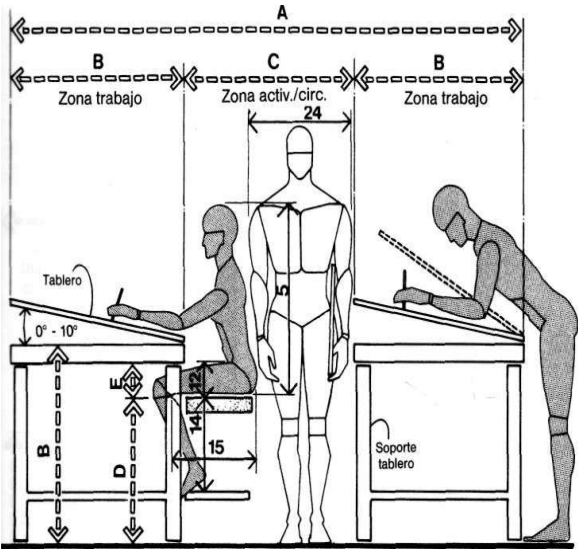
	pulg.	cm
A	108	274,3
B	84	213,4
C	24	61,0
D	42	106,7
E	36	91,4
F	48	121,9
G	72	182,9
H	72-86	182,9-218,4
I	30-36	76,2-91,4
J	18	45,7

INSTALACIONES PARA PINTURA



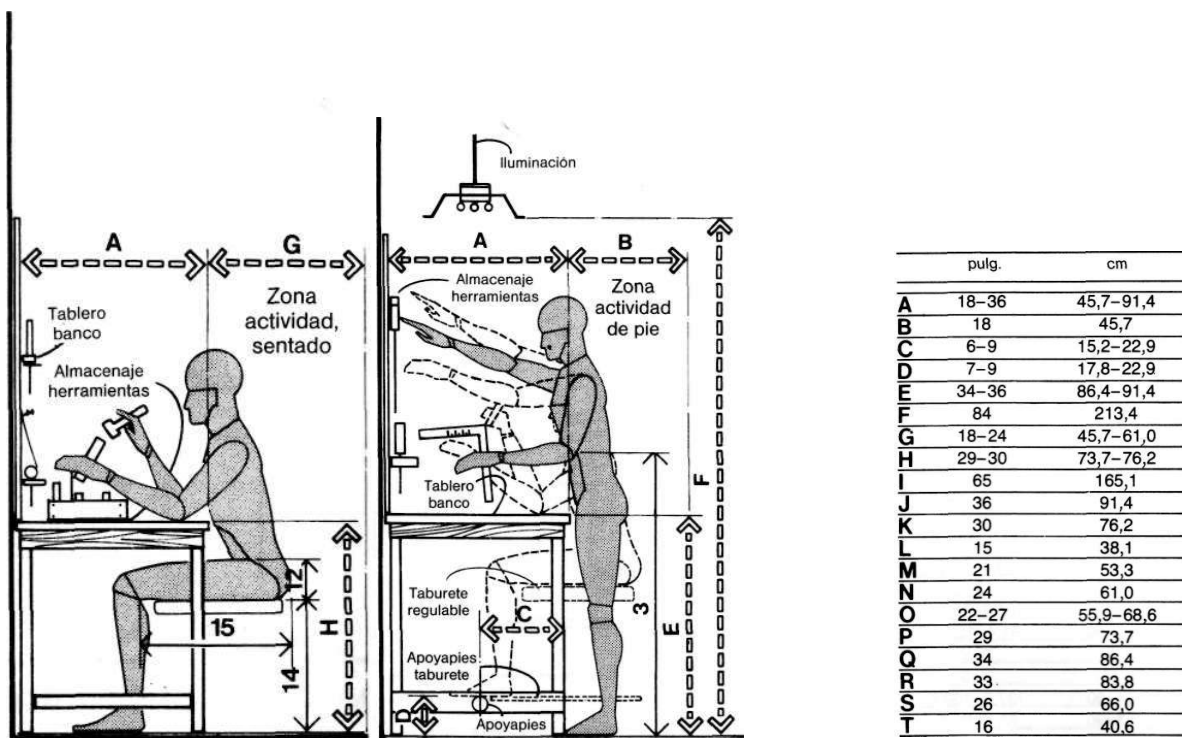
	pulg.	cm
A	108	274,3
B	84	213,4
C	24	61,0
D	42	106,7
E	36	91,4
F	48	121,9
G	72	182,9
H	72-86	182,9-218,4
I	30-36	76,2-91,4
J	18	45,7

INSTALACIONES PARA PINTURA



	pulg.	cm
A	108-120	274,3-304,8
B	36	91,4
C	36-48	91,4-121,9
D	21-27,5	53,3-69,9
E	7,5	19,1
F	48-60	121,9-152,4
G	36-60	91,4-152,4
H	30	76,2
I	12	30,5
J	54-60	137,2-152,4
K	27-30	68,6-76,2

MESAS DE DIBUJO/HOLGURAS



BANCO DE TRABAJO ALTO BANCO DE TRABAJO BAJO

16.2. NORMA JURÍDICA

“Art. 262.- Salones de uso múltiple en edificaciones para alojamiento.- Los salones para grandes banquetes, actos sociales o convenciones, estarán precedidos de un vestíbulo o lobby de recepción con guardarropas y baterías sanitarias independientes para hombres y mujeres. La superficie de estos salones guardará relación con su capacidad, a razón de 1,20 m² por persona y, no se contabiliza en la mínima exigida para las áreas sociales de uso general.”

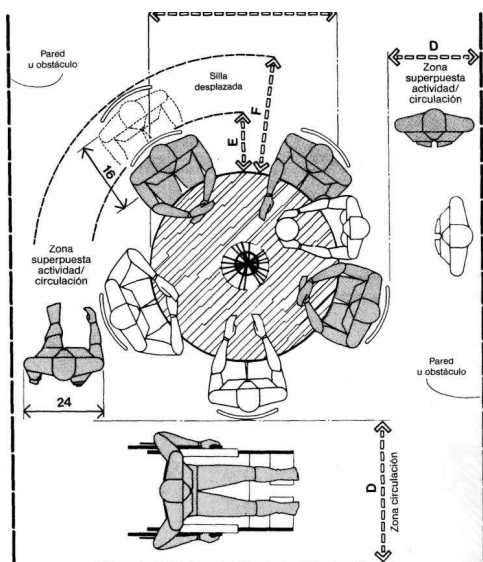
17. SALA DE JUEGOS

Un juego de salón es un juego grupal realizado bajo techo. En estos juegos fueron extremadamente populares entre las clases media y alta de durante la época victoriana.

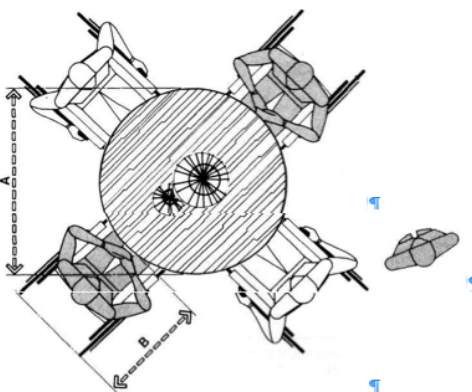
Durante el siglo XIX, las personas acaudaladas tenían más tiempo libre que en generaciones pasadas. Esto llevó a la creación de una variedad de juegos de salón que le permitiera a estas damas y caballeros divertirse en pequeñas fiestas. La popularidad de los juegos de salón menguó en la primera mitad del siglo XX cuando la radio, el cine y, más tarde, la televisión capturaron el tiempo libre del público.

Muchos juegos de salón involucran el uso de la lógica o de juegos de palabras, un deporte o ejercicio, técnicas dramáticas, etc. La mayoría no requiere más equipo que el que podría encontrarse en un salón típico.

17.1. MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS

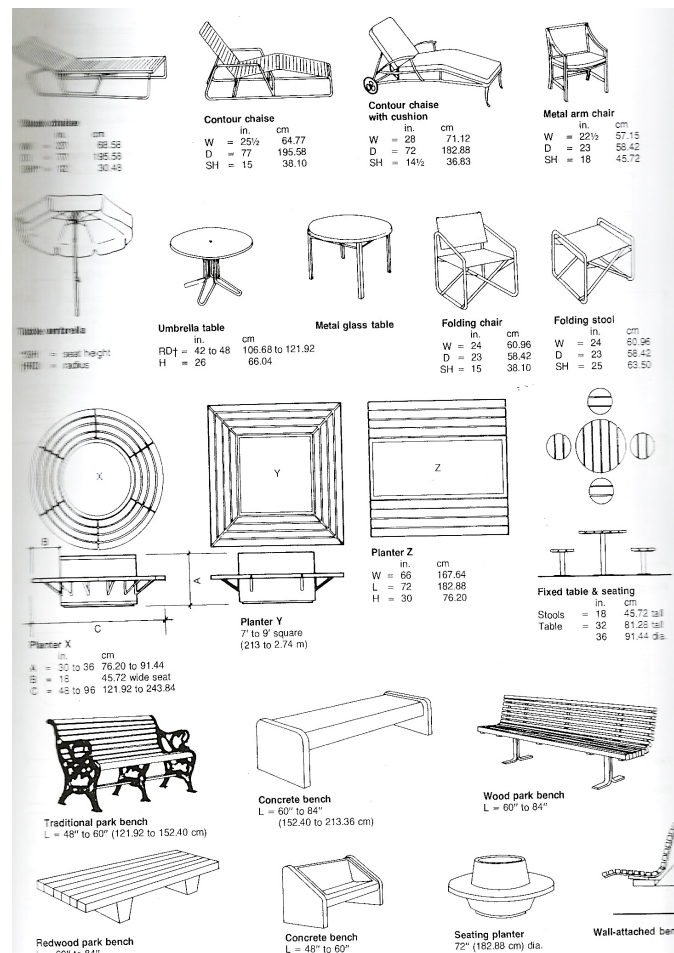


	pulg.	cm
A	48-54	121,9-137,2
B	24-30	61,0-76,2
C	48	121,9
D	36	91,4
E	18-24	45,7-61,0
F	30-36	76,2-91,4



18. ÁREAS VERDES CON MOBILIARIO Y PATIOS INTERNOS

Como parte importante del diseño, se encuentran la creación y conservación de las áreas verdes externas como internas. Estos espacios son indispensables por los múltiples servicios ambientales y sociales que prestan dentro de la hostería, ya que todo el entorno de la hostería encontramos una gran variedad de plantas, arboles, arbustos, palmeras, etc. por tal razón plateo tener mobiliario exterior para quienes accedan a ellos puedan relajar, tomar asiento y disfrutar de la naturaleza que los rodea.

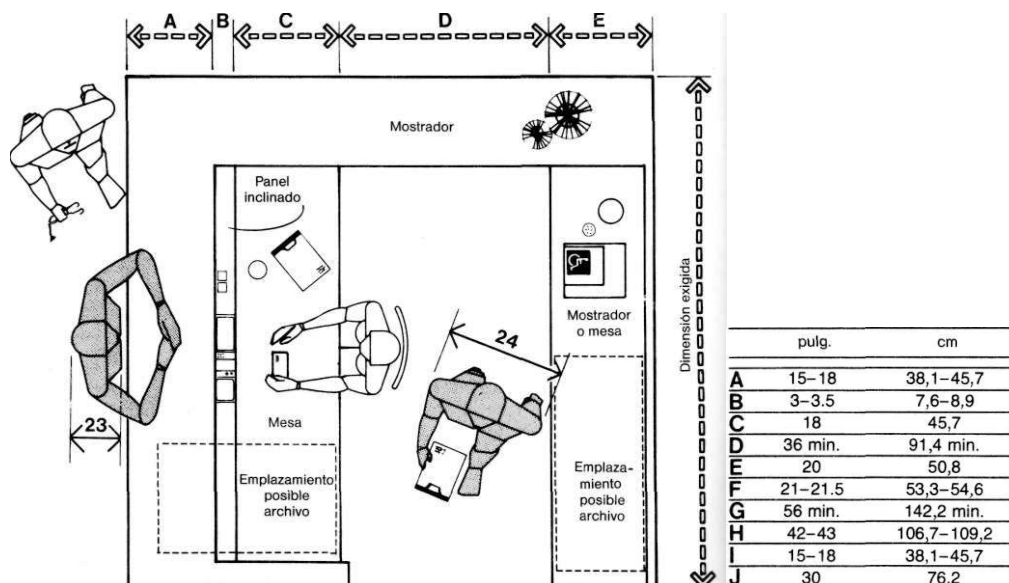


19. ENFERMERÍA

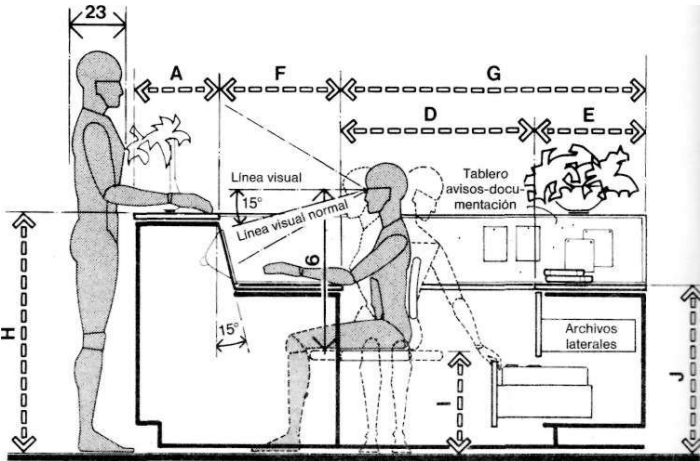
En la hostería se plantea tener una enfermería con un consultorio medico que este en funcionamiento para quien tuviese un quebrantamiento en la salud que no necesite de un traslado urgente a un hospital cercano. Este espacio tendrá una área de tratamiento y una zona del paciente.

- En la área de tratamiento existirá una camilla o silla para el paciente, un taburete reajutable para el medico , una mesa instrumental y una mesa auxiliar.
- La circulación mínima será de 1.50 m de ancho con una altura de 2.40 m.
- Todos los materiales que se implementen en el diseño de este espacio deben ser resistentes a los productos de limpieza.

19.1 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS

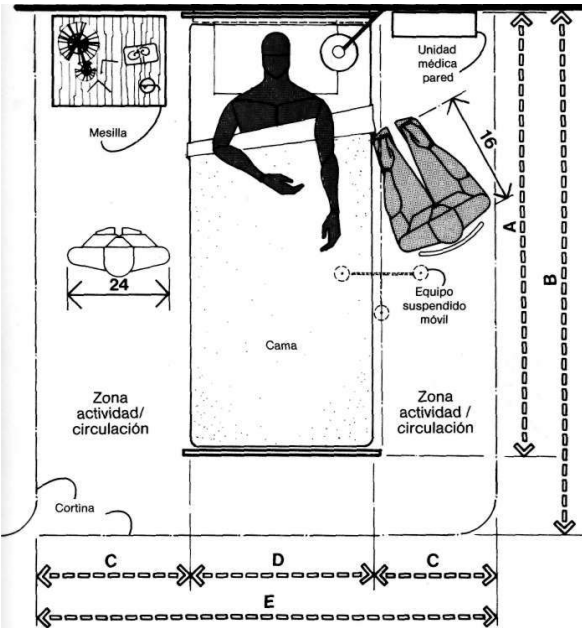


MODULO DE ENFERMERAS



	pulg.	cm
A	15-18	38,1-45,7
B	3-3.5	7,6-8,9
C	18	45,7
D	36 min.	91,4 min.
E	20	50,8
F	21-21.5	53,3-54,6
G	56 min.	142,2 min.
H	42-43	106,7-109,2
I	15-18	38,1-45,7
J	30	76,2

MÓDULO DE ENFERMERAS



	pulg.	cm
A	87	221,0
B	96	243,8
C	30 min.	76,2 min.
D	39	99,1
E	99 min.	251,5 min.
F	2-3	5,1-7,6
G	15	38,1
H	54 min.	137,2 min.

CUBÍCULO CON CAMA DE PACIENTE

20. CULTO

20.1 NORMA JURIDICA

Parágrafo 8vo. EDIFICACIONES PARA CULTO

“Art. 232.- Edificaciones para culto.- Las edificaciones destinadas al culto, a más de las normas de esta Sección, cumplirán con todas las disposiciones especificadas para salas de espectáculos, y las siguientes condiciones:

El área de la sala se calculará a razón de un metro cuadrado por cada dos personas. El volumen total mínimo de la sala, se calculará a razón de 2,50 m³. de aire por persona.

La altura mínima en cualquier punto de la sala, medida desde el nivel de piso al cielo raso, no será menor a 3,00 m. libres.

Todos los locales anexos a la sala, tales como habitaciones, conventos, salas de congregaciones, locales de enseñanza y otros afines, cumplirán con todas las disposiciones de la presente normativa que les sean aplicables.”

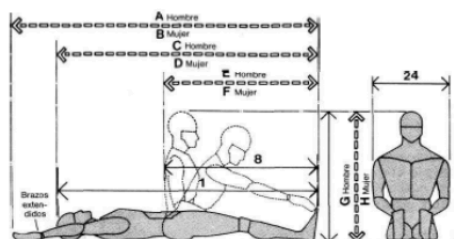
21. GIMNASIO

En la actualidad el tema de deporte se ha fortalecido mucho más, por esta razón se ha planteado tener un gimnasio donde existan implementos tanto básicos como sofisticados según las necesidades de quienes estén hospedados en la hostería. El espacio donde se practicarán responder a las dimensiones humanas necesarias para desarrollarse de forma adecuada.

La ubicación del gimnasio permitirá tener una visualización de la naturaleza que lo rodea por lo que su iluminación es de forma natural al igual que su ventilación por existir grandes ventanales en el espacio designado.

21.1 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS

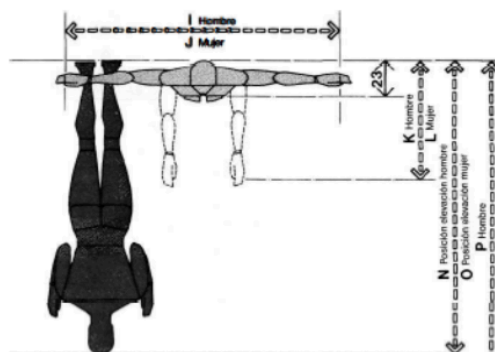
EN CLASE DE GIMNASIA



EJERCICIOS EN EL SUELO

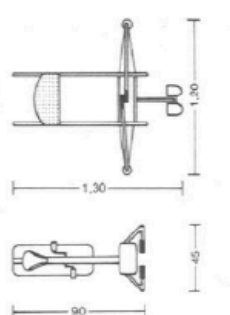
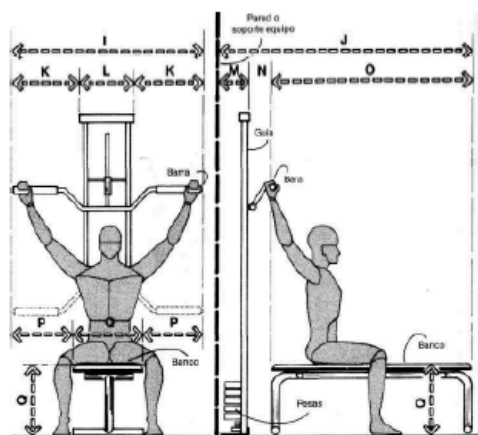


REQUISITOS DE ESPACIO PARA POSICIONES DE ELEVACIÓN



SEPARACIÓN NECESARIA

	pulg.	cm
A	80-91,5	203,2-232,4
B	75-87	190,5-221,0
C	65-74	165,1-188,0
D	60-69	152,4-175,3
E	32-37	81,3-94,0
F	27-37	68,6-94,0
G	33,2-38,0	84,3-96,5
H	30,9-35,7	78,5-90,7
I	58-68	147,3-172,7
J	54-76	137,2-193,0
K	29,7-35,0	75,4-88,9
L	26,6-31,7	67,6-80,5
M	6-12	15,2-30,5
N	63-73	160,0-185,4
O	61-67	154,9-170,2
P	79-85	200,7-215,9
Q	73-79	185,4-200,7
R	23-38	58,4-96,5
S	10-16	25,4-40,6



Aparato de remo y bicicleta estática

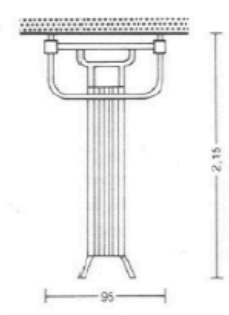
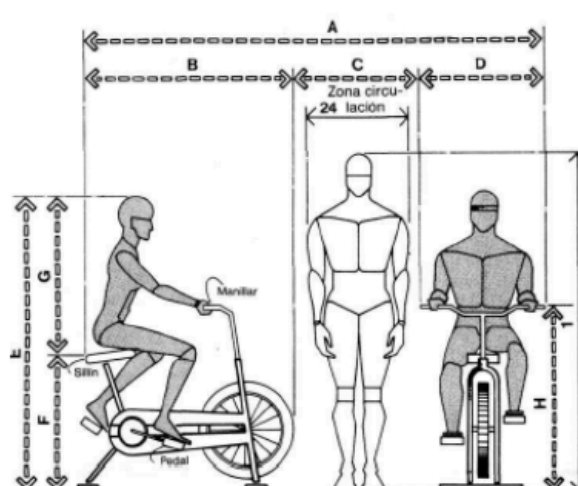


Tabla para abdominales con asa de tracción y espalda

	pulg.	cm
A	83-104	210,8-264,2
B	35-48	88,9-121,9
C	30	76,2
D	18-26	45,7-66,0
E	55-68	139,7-172,7
F	25-30	63,5-76,2
G	30-38	76,2-96,5
H	46	116,8
I	36-48	91,4-121,9
J	58-76	147,3-193,0
K	12-18	30,5-45,7
L	12	30,5
M	6-12	15,2-30,5
N	4-10	10,2-25,4
O	48-54	121,9-137,2
P	9-14	22,9-35,6
Q	18-20	45,7-50,8



22. SPA

Dentro del planteamiento de espacios de la Hosteria Pinsaqui se plantea un spa, que es un lugar donde las personas pueden disfrutar de distintos tratamientos, terapias, masajes con la única finalidad de relajación para quien se lo realice. Un spa deberá tener los siguientes espacios: recepción, vestuarios, consultorio, zona de servicios, área seca, áreas húmedas, zona de reposo, baños, vestuarios y guardarropas.



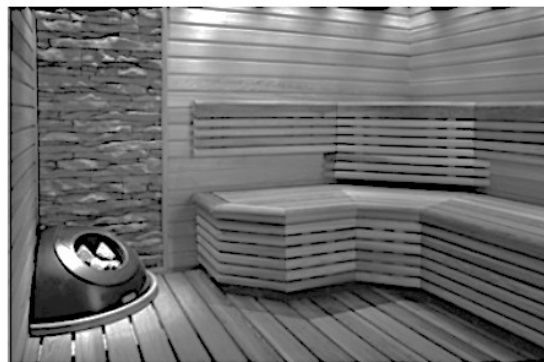
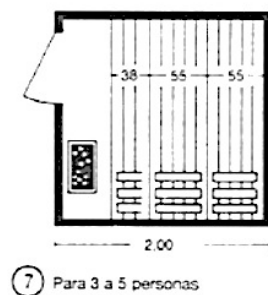
- **Recepción:** Este espacio deberá contar con un espacio donde una persona pueda recibir y re direccionar a los clientes según el tratamiento o lugar donde hubiese solicitado el servicio. Los accesorios que se encontraran en este espacio será un computadora, un teléfono, una impresora y en algunos casos productos de belleza que comercialice el spa. Desde esta área se podrá observar todo lo concerniente al ingreso principal como a sus accesos privados.
- **Vestuarios:** Se deberá tomar en cuenta los materiales al momento de diseñar ya que deberán ser antideslizantes y tener una temperatura ambiente de 22°.
- **Consultorio:** en muchas ocasiones los spa ofrecen el servicio de tratamiento médicos, estéticos o terapéuticos por lo que es necesario tener una oficina privada donde el paciente pueda tener un contacto privado con su especialista.

- Zona de servicios: En esta área se encuentra todo lo relacionado con la limpieza del local, es decir, almacenamiento de productos, lencería limpia(toallas, sabanas, etc), ropa sucia de empleados, materiales de limpieza y todo lo referente a la área de maquinas de cada uno de los espacios propuestos dentro de un spa.

22.1 ÁREA SECA: al referirnos a área seca hacemos referencia a todas las actividades no acuáticos , es decir el área fitness o ejercicios de relajación donde se implementan terapias alternativas como el yoga o el pilates .

22.2. ÁREAS HÚMEDAS: se encuentran en esta área las piscinas, saunas y jacuzzis. En estos espacios se debe tener presente los materiales que se van a utilizar sea por el uso que se le va a dar o por seguridad que debe darse a los clientes como suelos antideslizantes, un buen sistema de desagüe, barandillas, pulsadores o tirador de antipático, etc.

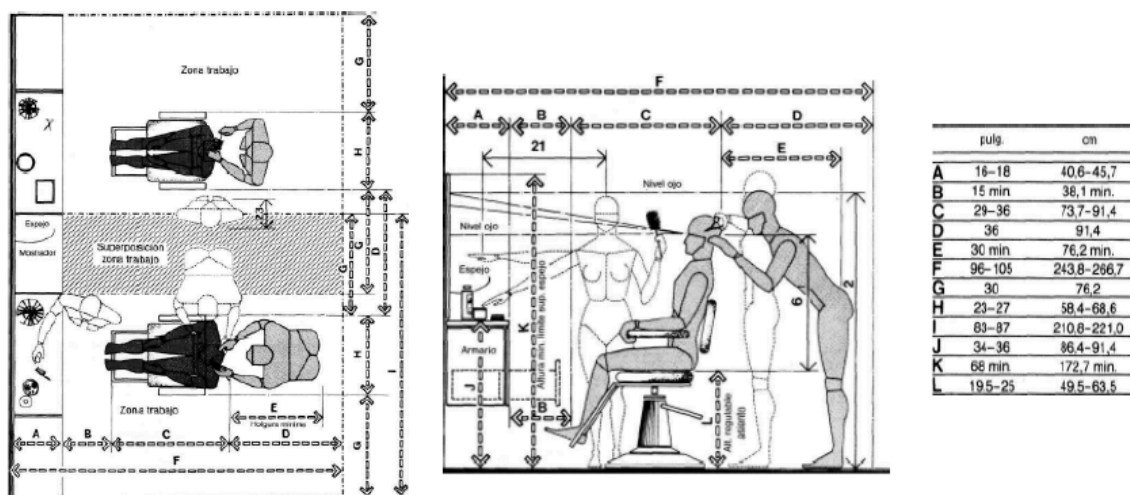
Existen cabinas secas como húmedas donde se busca que sus características principales sea: higiene y limpieza, tendrán una luz indirecta y regulable , colores que transmitan relajación, aromas, música relajante, etc., con la única finalidad de transmitir la cliente paz y tranquilidad.



- Vestuarios: Son áreas que tienen la finalidad que los clientes puedan cambiarse de ropa y dejar en una locker todos sus accesorios con toda tranquilidad para así continuar a los diferentes espacios.

23. PELUQUERIA

La peluquería ofrecerá servicios de manicure, pedicure, corte, peinados, tintes, tratamientos faciales, depilaciones para toda las personas que se encuentren hospedadas en la Hostería. Al pensar en el diseño de un peluquería debemos enfocarnos al target que acudirá a la misma ya que eso nos permitirá tener un mejor enfoque tanto de materiales, colores, texturas, etc que utilizaríamos en nuestro diseño.

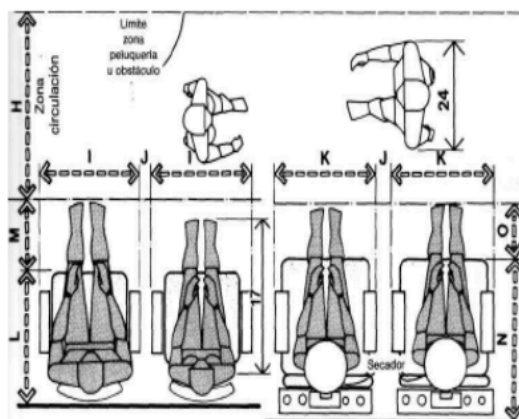
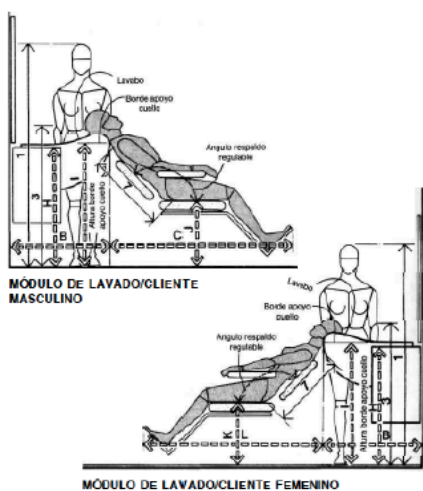
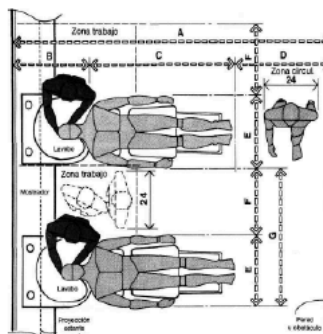
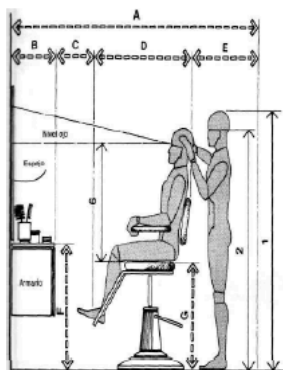


- Los colores que se deben utilizar serán según el enfoque y target que estamos esperando que visiten nuestras instalaciones, en nuestro caso concreto se busca transmitir sofisticación y sobriedad por lo que planteamos colores neutros y ocres.

- La iluminación deberá ser un punto muy importante en desarrollo de diseño de una peluquería se debe tener un aproximados de 500 luxes por área de trabajo y debe ser muy semejante a la luz natural por lo que se utilizara fluorescentes o iluminarias incandescentes halógenas.

23.1 MEDIDAS ERGONÓMICAS Y ANTROPOMÉTRICAS

	pulg.	cm
A	84-93	213,4-236,2
B	16-18	40,6-45,7
C	15 min.	38,1 min.
D	29-36	73,7-91,4
E	24	61,0
F	34-36	86,4-91,4
G	24-36	61,0-91,4
H	36	91,4
I	23-27	58,4-68,6
J	4 min.	10,2 min.
K	24-27	61,0-68,6
L	25-28	63,5-71,1
M	12	30,5
N	31-36	78,7-91,4
O	10	25,4

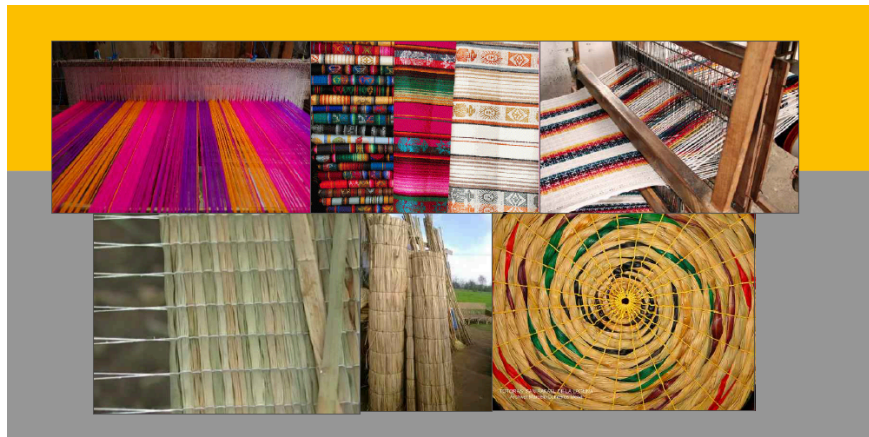


	pulg.	cm
A	118-126	299,7-320,0
B	28-30	71,1-76,2
C	54-60	137,2-152,4
D	36	91,4
E	24-28	61,0-71,1
F	24	61,0
G	48-52	121,9-132,1
H	34	86,4
I	35	88,9
J	17-18	43,2-45,7
K	18-19	45,7-48,3
L	52-58	132,1-147,3

24. CONCEPTO

El concepto es una parte fundamental del diseño que se va a plantear en esta propuesta , por tal razón después de un análisis exhaustivo de los principales parámetros que involucran de forma directa a Hostería, he planteado utilizar el concepto de la Urdimbre y los textiles otavaleños tanto para la parte espacial como en diseño.

24.1 HISTORIA DEL URDIMBRE /TEXTILES OTAVALEÑOS



El otavaleño tiene una reputación de tejedor desde los tiempos del pre incario, a tal punto que su producción abasteció a la Real Audiencia de Quito, de Lima y al Virreynato de Nueva Granada. Su historia también nos remota a las guerras de independencia donde Bolivar provee de telas para el ejército del libertador para la confección de uniformes, cobijas, etc. En la época Republicana, varios Gobiernos se inclinan al consumo nacional de estos famosos tejidos. Los textiles son un espacio para la trasmisión de mensajes sobre la realidad social de cada cultura por medio de la elección de la fibra, el sentido de torsión , la opción de colores y estilos hacen una marca culturales.

24.2 DESARROLLO DEL CONCEPTO

La urdimbre y los textiles son un medio de transmisión de mensajes que parten de la interpretación de gráficos basados en una distribución simétrica representada como unidad en una figura geométrica que al ejecutar los principios de ordenamientos, la estructura de formación y la estructura de síntesis tienen como resultado una diversidad de diseño.

OBTENCIÓN MEDIDAS Y PROPORCIONALIDADEN LA ICONOGRAFÍA Y TEXTILES

Trazado Armonico Binario




Figura 5-13: Trazado Armonico Binario

Parte de la alternancia de cuadrado y cuadrados girados que se interiorizan sucesivamente.

Trazado Armonico Terciario

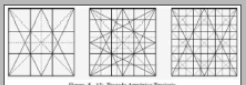



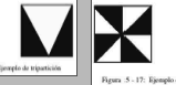




Figura 5-15: Trazado Armonico Terciario

Resultado del juego de las diagonales del cuadrado con las diagonales del rectángulo $\frac{1}{2}$, cuyas cruces permiten ubicar los puntos del raso de las ortogonales respectivas



Principios de ordenamientos

UNIDAD	DUALIDAD	TRIPARTICIÓN	CUATRIPARTICIÓN
 <p>Figura 5-13: Ejemplo de unidad</p> <p>Es donde se organiza los procesos formativos iconológicos andinos.</p>	 <p>Figura 5-14: Ejemplo de dualidad</p> <p>Ordenamiento de los planos arriba y abajo, coexisten los pares opuestos y complementarios, por su sentido y movimiento.</p>	 <p>Figura 5-15: Ejemplo de tripartición</p> <p>Se origina de la idea de dualidad ordenada a partir de un centro originario o de encuentro. También dan como resultado composiciones ortogonales y diagonales</p>	 <p>Figura 5-17: Ejemplo de cuatrificación</p> <p>Se divide el cuadrado en cuatro partes; y de las composiciones individuales de cada cuadrante.</p>




Estructura de Formación

DIAGONAL	ESPIRAL
 <p>Figura 5-18: Ejemplo diagonal escalonada</p> <p>Escalonada: Fuerza del movimiento, ascenso o descenso</p>	 <p>Figura 5-20: Ejemplo espiral doble</p> <p>Ciclicidad, alternancia, concentración y simboliza oscilación eterna del tiempo.</p>

Estructura de Síntesis

DOBLE ESPIRAL	ESPIRAL DOBLE
 <p>Figura 5-22: Ejemplo doble espiral</p> <p>Simboliza misticamente a la serpiente bicéfala.</p>	 <p>Figura 5-25: Ejemplo Cruz Cuadrada</p> <p>Se forman a través de la conjunción de las figuras básicas para dar lugar a formas estructurales más complejas.</p>

Clasificación de Diseño

FIGURAS ANTROPOMÓRFICAS	FIGURAS ZOOMORFAS	FIGURAS GEOMÉTRICAS
 <p>Figura 5-26: Ejemplo figuras antropomórficas</p> <p>Representación de personas Las "chismosas" Mujeres cargando "wawas"</p>	 <p>Figura 5-27: Ejemplo figuras zoomorfas</p> <p>Representan a la importancia de la lana que ha servido como abrigo Peces que son signos de reproducción, fertilidad y riqueza</p>	 <p>Figura 5-28: Ejemplo figuras geométricas</p> <p>Figuras que llevan los signos primarios que constituyen lo abstracto</p>

25. REFERENCIAS

25.1 BIBLIOGRAFÍA

Bachs, J; Vives, R; Herrero, G. (2001). Servicio de Cafetería y Bar.(pp.10). España: Editorial Síntesis.

Mccormick, E.(1980).Ergonomía. España: Editorial Gustavo Gili S. A

Neufert, P. (1995). El Arte de Proyectar en Arquitectura, Ed. Gustavo Gili, SA. Barcelona.
(pp. 215,345)

Panero, J. (1994). Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Barcelona. Ed.

Reznikof S.C. (1986). Interior Graphic and Design Standards. Ed. Whitney. (pp -)

Zadir,M. (2004). Introducción a la Semiótica del diseño Andino Precolombino. Tercera Edición. Lima

25.2 NORMAS JURÍDICAS

1. Ley de Extranjería de Ecuador.
2. Ley Orgánica de Discapacidades Norma INEN sobre la accesibilidad al medio físico.
3. NORMAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DE QUITO, 24-10-2008,
4. Ordenanza Municipal # 3746 Registro Oficial Suplemento # 83
5. Ordenanza Ordenamiento Arquitectónico de Otavalo.
6. Reglamento de Ley de Extranjería de Ecuador.
7. Reglamento General de actividades turísticas (decreto no. 3400).

25.3 WEBGRAFIA

1. <http://www.mailxmail.com>.
2. <http://www.optur.org/estadisticas-turismo.html>.
3. <http://www.turismo.gob.ec/>.
4. [http://www.elcomercio.ec/noticias/extranjero-trabaja-Ecuador-agricultura comercio_0_961703851.html](http://www.elcomercio.ec/noticias/extranjero-trabaja-Ecuador-agricultura-comercio_0_961703851.html).
5. <http://www.trabensol.org>.
6. <http://www.profuturovalladolid.com>.
7. <http://www.ibarra.gob.ec>
8. <http://www.visitotavalo.com>
9. <http://www.cotacachi.gob.ec>

25.4 TESIS

1. Trabajo de investigación Individual Maestría en seguridad y Desarrollo, con mención en Administración pública y gerencia empresarial. Colombia: su cultura, sus relaciones con el Ecuador, el conflicto interno y las repercusiones para el Ecuador. Autor Coronel Patricio Teran .2004-2005.
2. Estudio Iconográfico de la Cultura Otavaleña en su manifestación textil. Autores Grace Nathali Mendoza Rocafuerte y Luis Miguel Moncayo Baño. 2012

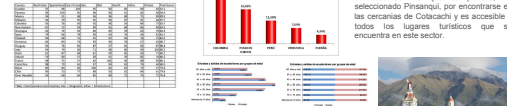
26. ANEXOS

REMODELACIÓN HOSTERIA PINSACUI PARA EXTRANJEROS RETIRADOS INFORMACIÓN GENERAL

Objetivo: Ecuador es el lugar favorito para los jubilados de Norteamérica de acuerdo con InternationalLiving.com's (que publicó el Índice Anual de Retiro Global 2013), por lo que se plantea una hostería para extranjeros retirados y de otras nacionalidades. Se propone un establecimiento donde podrán hospedarse por un periodo corto o largo y a su vez realizar actividades en el interior de esta como en sus alrededores por encontrarse en un lugar altamente turístico.

Target: Personas mayores adultas alrededor de 50 años con un poder socioeconómico medio y medio alto.

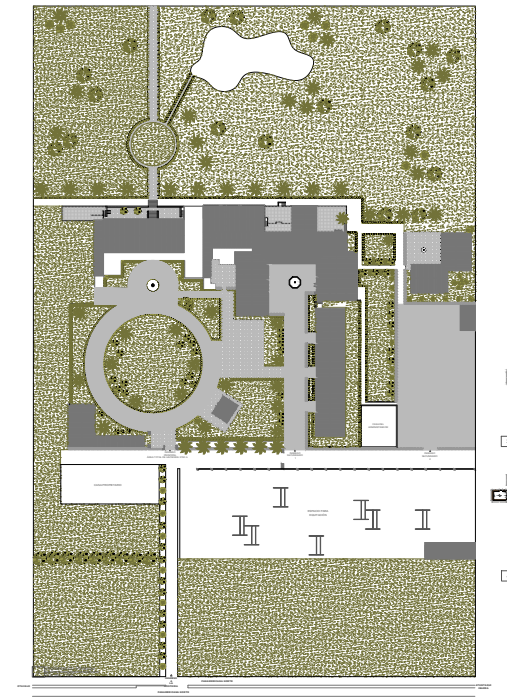
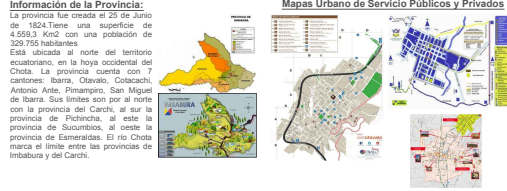
Justificación: En el 2013, Ecuador obtuvo la mención de ser el mejor país de destino para personas jubiladas. La revista turística estadounidense International Living lo seleccionó como el número uno entre una lista de otros 22 países. Los parámetros de selección se basaron en la calidad de vida a un costo razonable, diversidad de clima y paisajes, además de precios bajos de inmobiliarios, alimentación y servicios. Entre las principales ciudades seleccionadas encontramos Cuenca, Cotacachi, Loja, etc. Por esta razón y al no haber competencia de este servicio que se plantea, he seleccionado Pinsacui, por encontrarse en las cercanías de Cotacachi y es accesible a todos los lugares turísticos que se encuentra en este sector.



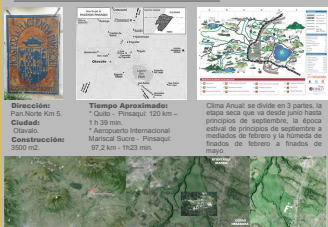
REGLAMENTO A LA LEY DE EXTRANJERÍA

Art. 48. "Los extranjeros no integrantes comprendidos en las subcategorías de la categoría A del artículo doce de la ley, no requieren visación del funcionario del servicio exterior ecuatoriano para su admisión en el país y deberán sujetarse a las siguientes reglas:

1º. El tiempo máximo de permanencia en el país para los extranjeros comprendidos en la categoría 3, será de tres meses en cada periodo de doce meses, contados a partir de la fecha de ingreso del extranjero, con excepción de los casos de reciprocidad y los contemplados por los acuerdos y convenios de visas (...)

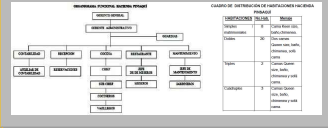


INFORMACIÓN HACIENDA PINSACUI



La Hacienda Pinsacui está localizada a 2.400 metros sobre el nivel del mar, geográficamente se encuentra en el centro de la zona de Ibarra, está rodeada por lagos, ríos, valles, montañas y dos volcanes. El Taita Imbabura al Oriente de alrededor de 4800 metros y la Sierra Cotacachi al Occidente con 4.833 metros y el Molenda al Sur, que conforman un cerro natural.

FUNCIONAMIENTO HOSTERIA



SITUACIÓN ACTUAL DE LA EDIFICACIÓN



HISTORIA

La historia de la Hacienda Pinsacui se remonta hace más de tres siglos. La hacienda colonial fue construida en 1790 y después de un desastroso terremoto que sacudió la región en 1807, se reconstruyó cuidadosamente para preservar la arquitectura original.

El General Simón Bolívar solía hospedarse en la hacienda durante sus viajes entre Ecuador y Colombia por sus campañas militares y políticas.

Durante la presidencia de Gabriel García Moreno, los conflictos entre Ecuador y Colombia se agravaron. Por desgracia, los ecuatorianos despreciaron el cabildo equivocado durante una lucha interna de poder entre liberales y conservadores colombianos.

Los conservadores venedolanos decidieron tomar venganza en sus vecinos. El resultado fue el Tratado de Pinsacui, firmado en la hacienda el 30 de diciembre de 1863, un capítulo olvidado de la historia ecuatoriana.

ANÁLISIS ESTRUCTURAL DE LA EDIFICACIÓN

Esta edificación fue construida en el año 1790 por lo que la estructura de la casa principal donde se encuentran en la actualidad recepción, sala de espera, sala de exhibición, 3 habitaciones, estufa, bar y cocina se de adobe, con ventanales grandes que permiten el ingreso de luz natural, aunque desahucian que en muchos de los espacios antes mencionados después del terremoto que afectó su estructura se reemplazó de materiales semejantes a los que había en la construcción antigua en lugar de la original.

La decoración interior, como muebles y marcos fueron importados desde Francia y España por generaciones pasadas, esta influencia fue introducida por Montano Larrea, abuelo del actual dueño, quien fue representante de Ecuador ante España en el año de 1930. Se puede observar candelabros y pinto de mármol, sus puertas blancas de pino, paredes pintadas especialmente decoradas, columnas, estípite de oro y una colección de periódicos guardados desde el siglo XVIII." (Freile, P)

Estructura Arquitectónica

Adobe, piedra, ladrillo, viga, madera cambiada y viga amata.

Pisos

Piedra, Gres Ropa, Mármol, Madera, Baldosa y Alfombra.

Vegetación

Corrientes, palmeras, acacia purpura, hortensias, geranos, hortensias, agave, rosas, lilas, naranjos, mandarinos, y bugamblias.

Cielo Raso

El cielo raso tiene vigas de madera solida con teja en la parte de la casa principal mientras que en las nuevas edificaciones reconstruidas con teja y vigas a la vista.

FACHADAS DE LA EDIFICACIÓN



Referentes Internacionales

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

Proyectos de arquitectura internacional que sirven como referencia para el diseño de la hostería.

**REMEDIACION HOSTERIA PINSAGUI
PARA EXTRANJEROS RETIRADOS**
CONCEPTO/PROPUESTA


CONCEPTO

**URDIMBRE/
TEJIDOS NACIONALES**

El urdimbre tiene una reputación de tejedor desde los tiempos del preincario, a tal punto que su producción abastecía a la Real Audiencia de Quito, de Lima y al Virreinato de Nueva Granada. Su historia también nos remite a las guerras de independencia donde Bolívar provee de telas para el ejército del libertador para la confección de uniformes, cobijas, etc. En la época Republicana, varios Gobiernos se inclinaron al consumo nacional de estos famosos tejidos. Los tejidos son un espacio para la transmisión de mensajes sobre la realidad social de cada cultura por medio de la elección de la fibra, el sentido de torsión, la opción de colores y estilos hacen una marca cultural.

OBTENCIÓN MEDIDAS Y PROPORCIONALIDAD EN LA ICONOGRAFÍA Y TEXTILES

Trazado Armónico Binario

Parte de la alternancia de cuadrado y cuadrado grisado que se intercalan sucesivamente.

Trazado Armónico Terciario

Resultado del juego de los diagonales del cuadrado con los diagonales del rectángulo 3, cuyos chinos permiten utilizar las partes del raso de las ortogonales respectivas.

Principios de ordenamientos

UNIDAD

Es donde se organiza los proyectos formales iconográficos andinos.

DUALIDAD

Ordenamiento de los planos, ambos elab. coexisten las partes opuestas complementarias, por su sentido y movimiento.

TRIPARTICIÓN

Se origina de la idea de dualidad ordenada a partir de un centro originario o de encuentro. También dan como resultado composiciones ortogonales y diagonales.

CUATRIPARTICIÓN

Se divide el cuadrado en cuatro partes, y de las composiciones individuales de cada cuadrante.

Estructura de Formación

DIAGONAL

Escalonada: Fuerza del movimiento, ascenso o descenso.

ESPIRAL

Triángulo: representa tres mundos y tres fuerzas.

DOBLE ESPIRAL

Ritmo o cuadrado: unidad estructural.

ESPIRAL DOBLE

Circularidad, alternancia, concordancia y simboliza oscilación eterna del tiempo.

Estructura de Síntesis

Simboliza milicemente a la serpiente bicéfala.

Convergencia de dos fuerzas hacia un mismo centro.

Se forman a través de la conjugación de las figuras básicas para dar lugar a formas estructurales más complejas.

Clasificación de Diseño

FIGURAS ANTROPOMÓRFICAS

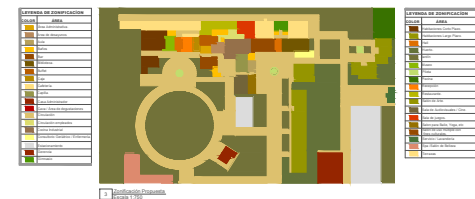
Representación de personas. Las "chirimusas". Mujeres cargando "waras".

FIGURAS ZOOMORFAS

Representan a la importancia de la lana que ha servido como abrigó.

FIGURAS GEOMÉTRICAS

Figuras que llevan los signos primarios que constituyen lo abstracto.


Objetivos de Diseño:

En el diseño interior se plantea fusionar o entrelazar lo contemporáneo con lo clásico (antiguo) tanto en el color como en la textura así en su entorno como en su mobiliario particular. Se propone implementar el uso de piedra, cemento texturado, adobe, metales, vidrios claros u opacos, basados en colores neutros. En el mobiliario se plantea diseñar bajo los parámetros de líneas rectas o figuras geométricas con detalles discretos en metal o madera siendo iluminados de forma natural o utilizando luz ambiental para ser espacios confortables para quienes los habitan.

Programación:

- Habitaciones Corto Plazo y Largo Plazo.
- Baños
- Restaurante
- Cocina Industrial
- Área de té
- Bar
- Área de degustación.
- Biblioteca
- Spa (Salón de Belleza)
- Consultorio Geriátrico / Enfermería.
- Salón de yoga o balneario
- Recepción.
- Área Administrativa.
- Sala de Audiovisuales / Cine.
- Salón de uso múltiple con fines culturales.
- Sala de Clases de Español.
- Sala de juegos.
- Gimnasio y Piscina.
- Áreas Verdes con mobiliario
- Área Hípica.
- Huerto.
- Capilla.
- Pisos Internos.
- Museo.

Estrategia Compositiva
Trazado Armónico Binario
